

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS
POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR
PARA LA EMPRESA DE CATERING “GOURMET SANTA FE”**

**TRABAJO DE TITULACIÓN DE GRADO PREVIA LA OBTENCIÓN
DEL TÍTULO DE CONTADOR PÚBLICO AUTORIZADO (CPA)**

ALEX PATRICIO GARCÍA VÉLEZ

DIRECTOR: ING. PEDRO ZAPATA SÁNCHEZ

QUITO, ENERO 2015

DIRECTOR DE DISERTACIÓN:

Ing. Pedro Zapata Sánchez

INFORMANTES:

Ing. Nancy Pérez Cajiao

Lcda. María del Carmen Vallejo Salazar

DEDICATORIA

El presente trabajo de titulación se lo dedico a mi padre Víctor García, quien me ha apoyado en todo el camino académico y no ha descansado por verme alcanzar el éxito y lograr mis metas. Gracias a su incondicional cariño y dedicación logro terminar la universidad, todo lo que he logrado siempre fue gracias a él; un gran padre y persona. Un gran ejemplo a seguir.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por brindarme a una familia maravillosa, que sin su apoyo no hubiera podido llegar a culminar mis estudios. Doy gracias por la salud, por la armonía, por la vida que llevo. Agradezco a los maestros que durante todo el camino académico me han brindado toda su sabiduría. Agradezco a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador por haberme otorgado el apoyo económico durante los cinco años de universidad. Agradezco a mis amigos de aula por todos los momentos, buenos y malos, unión incondicional y sobre todo el lazo que se formó en nuestra carrera universitaria.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN, 1

1 ANTECEDENTES GENERALES, 3

- 1.1 ANTECEDENTES, 3
 - 1.1.1 Empresa, 3**
 - 1.1.2 Contabilidad, 9**
- 1.2 IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA, 12
- 1.3 JUSTIFICACIÓN O IMPORTANCIA, 14
- 1.4 DELIMITACIÓN, 15

2 ASPECTOS GENERALES, 17

- 2.1 ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA, 17
- 2.2 CONCEPTUALIZACIÓN DE COSTOS, 18
- 2.3 COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, 23
- 2.4 COSTOS ESTÁNDAR, 26
- 2.5 ANTECEDENTES DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE COSTOS, 30
 - 2.5.1 Revisión del sistema de costeo actual de “Gourmet Santa Fe”, 30**
 - 2.5.2 Línea de productos en el sistema tradicional de “Gourmet Santa Fe”, 31**
 - 2.5.3 Pasos a seguir como guía para implementar el costeo por órdenes de producción estándar en “Gourmet Santa Fe”, 33**

3 LEVANTAMIENTO DE PROCESOS EN LA COMPAÑÍA DE CATERING “GOURMET SANTA FE”, 34

- 3.1 MODELO DE PROCESOS, 34
 - 3.1.1 Metodología para el levantamiento de procesos, 34**
 - 3.1.2 Obtención del modelo de procesos genérico para una industria de catering, 35**
 - 3.1.3 Obtención del modelo de procesos de la organización “Gourmet Santa Fe”, 38**
- 3.2 DETERMINACIÓN DE MATERIA PRIMA DIRECTA A UTILIZAR, 39
- 3.3 CALCULO DE MANO DE OBRA, 42
- 3.4 MÉTODOS PARA IDENTIFICACIÓN Y REPARTICIÓN DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN, 43
- 3.5 DETERMINAR PUNTOS CLAVE EN PROCESOS PRODUCTIVO, 45
- 3.6 DETERMINACIÓN DEL PRECIO UNITARIO, 46
- 3.7 EVALUACIÓN DE SISTEMA, 47

4 DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR PARA LA EMPRESA DE CATERING “GOURMET SANTA FE”, 49

- 4.1 MODELO DEL SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR, 49
- 4.2 IDENTIFICACIÓN DEL MÉTODO ESTÁNDAR PARA ESTABLECER EN LOS TRES ELEMENTOS DEL COSTO, 50
- 4.3 DETERMINAR ESTÁNDAR PARA LA MATERIA PRIMA DIRECTA BASADO EN CANTIDAD, 52
- 4.4 IDENTIFICAR ESTÁNDAR DE CALIDAD PARA MANO DE OBRA DIRECTA, 57
- 4.5 ESTABLECER ESTÁNDAR PARA ASIGNACIÓN DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN, 66
- 4.6 IMPLEMENTACIÓN EN EL SISTEMA POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, 77
- 4.7 EVALUACIÓN DEL MODELO DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN CON METODOLOGÍA ESTÁNDAR, 99
- 4.8 DETERMINACIÓN DEL COSTO UNITARIO POR PLATO DE UN EVENTO (BODA), 102
- 4.9 IDENTIFICACIÓN DE VENTAJAS Y DESVENTAJAS DEL SISTEMA, 105

5 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES, 107

- 5.1 CONCLUSIONES, 107
- 5.2 RECOMENDACIONES, 109

GLOSARIO, 111

BIBLIOGRAFÍA, 115

ANEXOS, 116

- ANEXO 1, 117
- ANEXO 2, 118
- ANEXO 3, 120
- ANEXO 4, 124
- ANEXO 5, 127
- ANEXO 6, 132
- ANEXO 7, 133

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Capital accionario de la compañía “Gourmet Santa Fe”	3
Tabla 2. Proveedores de materias primas	40
Tabla 3. Recetas estándar	41
Tabla 4. Personal requerido para cocina.....	42
Tabla 5. Presupuesto de materia prima directa representado en 10 porciones	54
Tabla 6. Hoja de especificaciones o tarjeta estándar de materiales directos	55
Tabla 7. Presupuesto de mano de obra directa mensual	59
Tabla 8. Tarifa estándar para diferente tipo de actividad de cocina	60
Tabla 9. Tiempos de ejecución de recetas estándar.....	62
Tabla 10. Hoja de especificaciones o tarjeta estándar de materiales directos y mano de obra directa	64
Tabla 11. Presupuesto de materia prima indirecta.....	68
Tabla 12. Mano de obra indirecta	68
Tabla 13. Presupuesto de costos indirectos de fabricación	70
Tabla 14. Hoja de especificaciones o tarjeta estándar de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación	73
Tabla 15. Orden de producción No. 1	79
Tabla 16. Requisición de materia prima para la orden de producción No. 1	80
Tabla 17. Orden de compra	81
Tabla 18. Entrega a bodega para orden de producción No. 1.....	83
Tabla 19. Asientos de compra de materia prima directa	85
Tabla 20. Asiento de uso de materia prima directa	85
Tabla 21. Cierre de variación de materia prima directa	86
Tabla 22. Reporte de horas reales incurridas en producción para MOD.....	87
Tabla 23. Registro de mano de obra directa	88
Tabla 24. Registro de uso de mano de obra directa.....	88
Tabla 25. Asiento de cierre de variación de mano de obra directa.....	89
Tabla 26. Asiento de aplicación de los CIF	89

Tabla 27. Reporte de horas reales incurridas en producción para CIF	91
Tabla 28. Asiento de registro de CIF reales	91
Tabla 29. Asiento de registro de variación de CIF	92
Tabla 30. Asiento de cierre de variación de costos indirectos de fabricación.....	92
Tabla 31. Hoja de costos para la orden de producción No. 1	94
Tabla 32. Asiento de liquidación de hoja de costos	97
Tabla 33. Asiento de registro de venta	98
Tabla 34. Costo unitario por plato de un evento.....	103
Tabla 35. Estado de costos de producción y ventas para OP 1	104
Tabla 36. Estado de resultados integral para OP 1	105

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Organigrama departamental	17
Figura 2. Diagrama de flujo de actividades área de producción	35
Figura 3. Diagrama de flujo de actividades de menaje.....	38
Figura 4. Proceso de preparación y cocción de la receta.....	62

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de titulación establece la elaboración de un Diseño de un sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción estándar para la empresa de Catering “Gourmet Santa Fe”.

Para el desarrollo del tema se han trazado objetivos generales y específicos, para formular procesos de control de costos estándar, realizar un estudio técnico, analizar los diferentes aspectos administrativos, organizativos, estratégicos y de comercialización de la empresa.

En el Capítulo 1, comprende el análisis de la empresa de Catering “Gourmet Santa Fe”, en la que se detalla sus antecedentes, su base legal, sus objetivos, sus perspectivas y tendencias futuras.

Además, se habla de algunas definiciones de lo que son las empresas en general, su clasificación, etc. Se habla también de la estructura orgánica de la empresa., a través de las diferentes clases de organigramas que existen, se identifica el problema y su justificación e importancia, hasta su delimitación.

En el Capítulo 2, se encuentra un análisis interno de la empresa y las diferentes conceptualizaciones de los elementos del costo, y para qué sirven. Allí se verá los siguientes términos: Materia Prima Directa, Mano de Obra directa, Costos Indirectos de Fabricación fijos y variables.

También se hace un análisis de los costos por Órdenes de Producción, Costos Estándar, así como una revisión de los diferentes sistemas de costeo y líneas de productos de la empresa.

En el Capítulo 3, se presenta el plan estratégico de la empresa, se hace un levantamiento de procesos de la compañía de catering “Gourmet Santa Fe”, analizando la filosofía corporativa, la misión, visión, objetivos, políticas, y valores de la misma.

Se hace también una evaluación del sistema productivo para determinar sus puntos claves en la identificación y repartición de costos indirectos de fabricación.

El Capítulo 4, está dedicado al Diseño de un sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción estándar para la empresa de Catering “Gourmet Santa Fe”.

Se diseña un modelo del sistema de Costos por Órdenes de Producción Estándar, con el fin de establecer en los tres elementos del costo y determinar el estándar para la materia prima directa basada en cantidad, estándar de cantidad para la mano de obra directa, y estándares para la asignación de costos indirectos de fabricación, con el objetivo de determinar el costo unitario por plato de un evento. Subsiguiente a este proceso, se crea una hoja de costos donde se compara los importes reales, obtenidos de la hoja de entrada a bodega, con el estándar y así se analizará las variaciones favorables o desfavorables que provoque la orden producción. Todos estos reportes ayudaran en la toma decisiones a cerca de rentabilidad y precio que se desea colocar en el producto final y crear estrategias que aseguren la sustentabilidad del negocio.

Para consumir el estudio, se presentan las conclusiones y recomendaciones derivadas de la investigación y el análisis realizado.

INTRODUCCIÓN

En los últimos años se ha presentado un robusto y continuo crecimiento en el Ecuador, proporcionando un cambio radical en la estructura de las empresas y el manejo del comercio nacional. La apertura de nuevos mercados y la internacionalización de la economía están imponiendo condiciones totalmente desconocidas, por ende la administración de las compañías ecuatorianas está sufriendo un cambio radical y ahora tiene que empezar a tecnificarse.

Conociendo la condición actual de nuestro país, la preocupación surge cuando los empresarios comprueban que nada está bajo su control. Si el mercado era anteriormente solo de vendedores, se puede asegurar que ahora estamos ante un mercado de compradores; un mercado donde son los clientes quienes imponen las condiciones de compra. Con ello los nuevos enfoques del campo son los que van a fijar el precio, este será lo menos discrecional en la fórmula de la rentabilidad y ahora los administradores de las compañías solamente les quedan los costos como elemento de control. Esta situación nos pone en alerta y aquellas entidades que no se anticipen a realizar los cambios que requiere un ambiente de competencia no van a lograr sobrevivir.

Existen diferentes teorías desarrolladas para obtener información y controlar los costos. La determinación del costo de los productos y de los servicios es una importante función de este tipo de contabilidad porque afecta al éxito de los contratos y de la fijación de precio y además con una competencia creciente a nivel nacional y global, las pequeñas disparidades

del costo puede ser la ventaja para que una empresa logre sobrevivir o no. Por consiguiente, la necesidad de contar con exacta información de costos provocada por los rápidos cambios tecnológicos ha incrementado la motivación de los administradores para que adopten estrategias capaces de mejorar el proceso de producción.

Una vez ya analizado los cambios y adaptándose a ellos, podríamos decir que contamos con los costos exactos para los productos; esto provoca un enfoque diferente donde los administradores pueden evaluar la rentabilidad de cada trabajo y los datos del costo de los productos no solamente guían el mejoramiento continuo sino también son necesarios para la preparación de reportes externos y mejorar la visión a futuro.

1 ANTECEDENTES GENERALES

1.1 ANTECEDENTES

1.1.1 Empresa

La compañía de Catering “Gourmet Santa Fe” fue constituida en el año 2011 en la ciudad de Quito, ubicada en la calle San Salvador barrio la Pradera. Creada con una inversión inicial de novecientos dólares, por los inversionistas: Borja Hidalgo Alicia María, Borja Cevallos Diego Agustín y Borja Cevallos Alegría Magdalena, inversionista nacionales residentes en el país, también son parte del directorio del Grupo Barlovento.

Tabla 1.

Capital accionario de la compañía “Gourmet Santa Fe”

Socio	Capital suscrito	Capital pagado en numerario	Participaciones
Alicia María de las Mercedes Borja	300.00	300.00	300.00
Diego Agustín Borja Cevallos	300.00	300.00	300.00
Alegría Magdalena Borja Cevallos	300.00	300.00	300.00
Total	900.00	900.00	900.00

Fuente: Superintendencia de Compañías

Elaborado por: Superintendencia de Compañías

Esta compañía es creada a partir de una alianza estratégica sugerida por los accionistas mayoritarios con el fin de evitar ciertos gastos innecesarios entre

las empresas y unir las para cumplir el mismo propósito que es proveer el servicio de eventos sociales y empresariales. Este conjunto de empresas tiene como nombre comercial Grupo Barlovento, a continuación hablaremos un poco de su historia.

Quiénes somos

Es una empresa de catering con 43 años de servicio a miles de eventos sociales y empresariales en donde nuestro único objetivo ha sido la satisfacción de nuestros clientes con la mejor asesoría de servicio en la creación, desarrollo y ejecución de todo tipo de eventos. Gracias a nuestra creatividad y constante capacitación en los nuevos estilos vanguardistas hemos logrado en la mayoría de casos superar las expectativas de nuestros clientes.

Somos el único catering que atiende en todo el Ecuador, contamos con la suficiente infraestructura y equipo humano para realizar su evento en el lugar donde el cliente prefiera, llevarlo a cabo manteniendo los mismos estándares de calidad gastronómica y servicio. Usted elige el lugar y nosotros nos encargamos del resto.

MISIÓN:

Lograr la satisfacción total de nuestros clientes mediante la preparación y venta de mariscos, comida nacional e internacional de óptima calidad, higiene y presentación, con la máxima eficiencia, agilidad, cortesía y entusiasmo, a

través de nuestra cadena de restaurantes, servicio para llevar, a domicilio, catering y eventos a nivel nacional.

VISIÓN:

Al comenzar el nuevo siglo, Grupo Barlovento será la cadena de restaurantes y empresa de eventos más importante y reconocida del Ecuador, líder en la calidad del producto, servicio y satisfacción del cliente, contará con un grupo humano de excelencia, tendrá una sólida y eficiente organización, dispondrá de la tecnología suficiente y necesaria y estará presente en las principales ciudades del país y en otros países de América.

VALORES:

El valor fundamental de nuestro negocio es la satisfacción total del cliente al que reconocemos como el factor de éxito más importante, para lo cual fomentaremos en nuestra organización lo siguiente:

- La eficiencia
- La honestidad
- La calidad de los productos y del servicio
- La seriedad
- La puntualidad
- La responsabilidad
- El respeto

- La iniciativa
- La perseverancia
- La cortesía

El Grupo Barlovento consta de cuatro empresas, donde cada una de ellas realiza una actividad relacionada con el servicio de catering, estas son: Perebor, Adobes, Barloquil y Barlovento Gourmet.

Perebor es la compañía encargada de realizar las reservaciones en los distintos lugares, ya sea bares o restaurantes, en los cuales se organiza los diferentes eventos que ofrece el grupo comercial como bodas, reuniones empresariales, sociales, etc.

Adobes es la compañía encargada de suministrar el menaje y toda la decoración seleccionada por el cliente, maneja toda la parte de logística e infraestructura de los diferentes eventos.

Barloquil es la compañía encargada de realizar la publicidad al grupo comercial, maneja todo lo que es pancartas, afiches, promociones y de más artículos de marketing con el fin de mejorar la presentación de la marca.

Barlovento Gourmet es la compañía encargada de servicio de alimentación y bebidas, es decir la que provee el banquete. Esta parte del grupo organiza y maneja todo lo relacionado con los costos de producción manejando la transformación de los alimentos y el surtido de bebidas.

La compañía fue constituida como Sociedad Limitada, con el objeto social:

- a. Compra, venta, exportación, importación de implementos para la gastronomía, menaje de hoteles, hosterías y restaurantes para proporcionar los servicios de alimentación y entretenimiento.
- b. La explotación y promoción de establecimientos de alojamiento, restaurantes, bares, cafeterías propias o arrendadas.
- c. Establecer restaurantes o bares en los cuales se expendan toda clase de comidas y bebidas sean de naturaleza que fueren.
- d. Importación, distribución, exportación, comercialización de productos naturales, sintéticos, elaborados y semielaborados, productos de consumo masivo, artesanías.
- e. La provisión de alimentos, comidas rápidas, productos elaborados y semielaborados, bebidas, licores a personas naturales o jurídicas.
- f. Venta de productos empacados.
- g. La prestación de servicios de banquetearía, la realización de eventos sociales, culturales, deportivos.
- h. Prestación de servicio de banquetes o recepciones a domicilio.

- i. Para el cumplimiento de su objeto social, la compañía utilizará todos los recursos materiales, financieros, logísticos como sus vehículos, instalaciones y personal.
 - j. La asesoría en el diseño, montaje y puesta en marcha de proyectos para la explotación de hoteles, hosterías y restaurantes.
 - k. La compraventa y distribución de comidas y bebidas en restaurantes, bares y lugares afines para su consumo inmediato.
 - l. Promoción, administración, arrendamiento y adquisición de hoteles, hosterías y restaurantes en el territorio nacional y extranjero.
 - m. Importar maquinaria y equipo necesario para el cumplimiento de su objetivo social.
 - n. La compañía podrá realizar toda clase de actos y contratos civiles, mercantiles, nominados, innominados de cualquier otra índole, permitido por la ley, relacionados con su objeto social.
 - o. La compañía podrá comprar, vender o arrendar patentes o concesiones que sean necesarias, girar, endosar, y aceptar toda clase de documentos negociables, contratar préstamos y recibir créditos, adquirir acciones o aportes de capital de otras compañías, fusionarse con ellas o absorberlas.
- (Constitucion, 2011)

Es decir la compañía “Gourmet Santa Fe” ofrece la prestación de servicio de banquetes o recepciones a domicilio, la provisión de alimentos, comidas rápidas, productos elaborados y semielaborados, bebidas, licores a personas naturales o jurídicas, este tipo de servicio es denominado Catering, que se refiere a servir y atender, este debe ser contratado con algunos días de anticipación para realizar los arreglos correspondientes al tipo de evento seleccionado, de modo que los clientes y el personal especializado puedan acordar las opciones de alimentos a servir, la cantidad, el costo y otro elemento relativo al contrato, tomando en cuenta estos aspectos, el catering es la parte central de todo tipo de evento social, empresarial, privado, etc., ya que es tomado como uno de los elementos más vistosos de una fiesta, celebración o reunión.

1.1.2 Contabilidad

Este tipo de empresa, que proporciona servicio de alimentación y logística de eventos sociales o empresariales, necesita un procedimiento especializado en el manejo de la producción de los alimentos propiamente del servicio de catering. La manera más indicada es utilizar un sistema de costos, cuya metodología ya fue probada por algunos autores expertos en la materia con el fin de controlar todos los recursos necesarios para el funcionamiento óptimo de una compañía.

La contabilidad de costos posee una clasificación, por la cual se puede adaptar a cualquier tipo de empresa según los artículos que se elabore, entre las cuales existen aquellas que utilizan la producción en serie o en masa para artículos de

consumo masivo, no tiene demasiados detalles en el artículo terminado y su mayor inversión es la materia prima. También tenemos las compañías que laboran según lotes de producción, realizan artículos a pedido de sus clientes, con detalles específicos y el costo depende de la complejidad de la elaboración.

El método más adecuado de costeo para las empresas de catering es el “sistema por órdenes de producción” añadiendo la característica de estandarizar los costos, de manera que al momento de realizar algún contrato, el costo ya este predeterminado para cada plato y el precio sea totalmente negociable y competitivo en el mercado.

“La fabricación por órdenes de producción consiste en elaborar un lote de bienes atendiendo instrucciones, condiciones técnicas y características de modelos preestablecidos. Esta forma requiere que la fábrica adecue su capacidad instalada a las condiciones particulares del producto utilizando materiales o insumos específicos. La colocación del producto tendrá algún grado de dificultad puesto que habrá que buscar a los clientes o parte de ellos. El precio de venta al público tendrá que negociarse.

Características:

- Requiere de mayor y mejor infraestructura en equipos, espacios físicos y tecnología.
- Diseño, medidas, colores, etc., básicamente responde a modelos predefinidos en catálogos.
- El número de unidades a producir será limitado, pero mayor al de un pedido específico.

- El costo de fabricación será un poco más bajo que si se produjera a pedido; en todo caso; resulta más alto que el de la producción en serie.
- El precio de venta se fijara a partir del costo y de la ley de oferta y demanda.
- Requiere alguna inversión en búsqueda de clientes.
- El producto será plenamente identificable, cualquiera sea el grado de avance.” (Zapata, 2007)

En la actualidad Catering “Gourmet Santa Fe” pertenecen al grupo PYMES, su Gerente General es su propietario, el mismo que es consciente de los cambios constantes del mercado y su dinamismo para lo cual es necesario contar con información fidedigna sobre los costos reales de sus procesos de fabricación y sobre la rentabilidad que sus productos están generando.

El departamento contable está bajo las Normas Internacionales de Información Financiera para las Pequeñas y Medianas Entidades, donde se explica mediante un manual la forma adecuada de llevar el sistema contable aplicable al ambiente en el que los rodean. Además en el proceso contable y sobretodo en el sistema de costos se aplica la Norma Internacional de Contabilidad NIC 2 Inventarios, ya que allí indica la medición del costo y los sistemas de registro de inventario homologados internacionalmente. En segunda instancia se incluirá partes de la Norma Internacional de Contabilidad NIC 16 Propiedad Planta y Equipo, en la medición del costo de las maquinarias, depreciaciones, amortizaciones y su respectivo control.

La estructura organizacional actual de la empresa es de forma lineal, es decir, su autoridad es directa. Es estable facilitando de esta manera que las acciones se ejecuten con mayor rapidez, preservando con mayor facilidad la disciplina.

En contexto la empresa de Catering “Gourmet Santa Fe” en su área de producción se encuentra en un proceso de modernización tecnológica, alianza estratégica y cambio de métodos de costeo, la misma que servirá para lograr un mejor posicionamiento en el mercado nacional a través de adaptar un sistema de costos en el espacio tanto organizacional como administrativo sirviendo como eslabón vital de comunicación en doble sentido entre su gerente y empleados.

1.2 IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

El mundo, la sociedad, las organizaciones, los individuos y el entorno tienden a cambiar rápidamente, es por ello que todas las cosas que rodean estos sistemas tienen que acoplarse al ritmo de substitución de las normas que rigen el nuevo orden social, productivo y empresarial.

La empresa ecuatoriana debe prepararse para el mundo globalizado y la manera adecuada de hacerlo es, actualizarse en herramientas estratégicas de avanzada que permitan la obtención de información efectiva para la toma de decisiones; en los últimos años en nuestro país los procesos de producción y su costeo, así como su sistema de contabilidad se han abocado en un deterioro continuo, debido al hecho de restarle importancia que tienen los mismos, así como también al desconocimiento de

los avances que brinda la contabilidad de costos moderna, lo que genera un inadecuado control de las actividades, por ello es necesario mostrar un nuevo enfoque de gerenciamiento en los procesos industriales, su costeo y su contabilidad, pues este cruza todas las facetas de la organización de allí que es imprescindible entrelazarlos con la planeación a mediano y largo plazo de la alta dirección que toma de decisión en última instancia.

La asignación de costos a los diferentes productos que se elaboran en la empresa, especialmente al objetivo final que son los productos terminados, es sin lugar a dudas el problema más importante a resolver en cualquier sistema.

El modelo de cálculo de los costos para las empresas es de suma importancia, ya que estos son los que determinan la viabilidad del negocio, los que determinan mayoritariamente el grado de productividad y eficacia en la utilización de los recursos, por eso un modelo de costos no puede basarse solamente en asignar los mismos sobre un factor determinado, que para el orden empresarial, puede ser insignificante o poco representativo de lo que en realidad simboliza.

Catering “Gourmet Santa Fe” no cuenta con un sistema de costeo por órdenes de producción estándar que le permita reconocer el costo de cada menú a contratar en forma exacta, esto es un problema que la organización tiene que solucionar pues se necesita tener información confiable, oportuna y lo más exacta posible sobre el costo de sus productos terminados, con el fin de identificar potenciales cliente y ampliar el mercado.

1.3 JUSTIFICACIÓN O IMPORTANCIA

La presente propuesta ha sido realizada con el objeto de dotar de una herramienta competitiva a la pequeña y mediana industria ecuatoriana y con ello contribuir con el desarrollo de la misma, a través del diseño de un método de costeo por órdenes de producción estándar.

Mediante este modelo se pretende encontrar otra forma de conocer los costos reales de los productos y servicios, utilizando una nueva técnica de asignación de costos por órdenes de producción que permita a la empresa obtener una ventaja competitiva.

Las actuales transformaciones políticas, económicas y financieras en el ámbito nacional e internacional provocan una nueva tendencia de avanzar sobre nuevos escenarios y retos en la búsqueda de las posibilidades propias que involucra a productores, empresarios y organizaciones sociales para encontrar alternativas económica-financiera que amplíen y diversifiquen sus negocios, la forma de racionalizar el uso de los recursos financieros en maximizar sus utilidades con todos los recursos disponibles, logrando de esta forma impulsar con éxito el desarrollo de su industria, en donde se configurara una competencia económica de carácter global.

Actualmente los clientes esperan que los productos sean de alta calidad, ofrezcan amplios beneficios y se adquieran a un precio bajo, estas expectativas son consecuencia del rápido progreso tecnológico y el recrudecimiento de la competencia a nivel global que empuja a las empresas que participar en un mercado difícil y sobretodo agresivo.

Para lograr lo anterior se debe evitar la autocomplacencia, es decir, la invulnerabilidad y el afán de preservar los márgenes de beneficio mediante incrementos sostenidos de precios que a la larga conducen a una erosión de la posición en el mercado, la empresa debe innovarse constantemente, mejorar la calidad de sus productos, incrementar su productividad y reducir sus costos y gastos, sin embargo la mayoría tiende a utilizar la rentabilidad como parámetro de medición de éxito en el mercado hasta que las presiones competitivas se hacen inevitables causando la caída en los márgenes de rentabilidad y es allí cuando sobrevienen las medidas drásticas de disminución de costos a corto plazo.

La compañía de Catering “Gourmet Santa Fe” se encuentra en un proceso de renovación en sus departamentos: contable, producción, ventas, administrativo, marketing y talento humano; las constantes pérdidas registradas en varios periodos y el mal manejo de la información ha generado la necesidad de mejorar el sistema especialmente el de costos.

Esto justifica a realizar el presente trabajo de titulación pues su enfoque presenta una nueva propuesta para estandarizar los elementos del costo y mejorar el proceso de órdenes de producción que ha venido utilizando la compañía desde su constitución.

1.4 DELIMITACIÓN

El presente trabajo de titulación se lo realizara a nivel de nacional, provincia de Pichincha dentro del Distrito Metropolitano de Quito, y abarcará información del

periodo contable 2013 y parte del 2014, debido a que debe ser acorde a la situación actual del país, en el ámbito económico y social.

En el ambiente interno de la compañía se enfocara en el departamento contable y en el proceso productivo, el lugar de elaboración de los alimentos es el sitio esencial para la recolección de información, así como el área contable donde se recopila los informes de producción, ventas, recursos humanos, etc., y se realiza un análisis e interpretación de los resultados a final de cada periodo.

Este proyecto se enfocará en diseñar una herramienta esencial para el manejo adecuado de los costos de producción, obtención de datos reales y elaboración de los informes.

2 ASPECTOS GENERALES

2.1 ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA

Por la transición por la cual se encuentra la compañía no posee un organigrama formal dentro de su estructura organizacional, para fines de este proyecto se recomendará la siguiente información.

Figura 1.



Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Alex García

En este proyecto se analizará el departamento de producción ya que de allí se podrá extraer toda la información requerida para el manejo del costo de producto y la aplicación de sistema se lo realizará en el departamento contable donde se procesa la información y se genera los reportes.

2.2 CONCEPTUALIZACIÓN DE COSTOS

La contabilidad posee características fundamentales para una empresa y desde que se comenzó a entender como una importante herramienta de planeación estratégica y control interno se han elaborado nuevas metodologías que cubran la creciente demanda de información de modo que los administradores puedan elaborar un sistema de gestión adecuado a la producción, mantenga una visión a largo plazo y las expectativas de éxito.

En primera instancia se indicara conceptos importantes para conocer la materia de contabilidad de costos, esto es un aspecto fundamental para lograr la comprensión y correcta asimilación de este proyecto.

Costo

Es el sacrificio o esfuerzo económico que se debe realizar para lograr un objetivo, estos son aquellos de tipo operativo, como por ejemplo: pagar los sueldos al personal de producción, comprar alimentos y bebidas, preparar un producto, venderlo, prestar un servicio, obtener fondos para financiarnos, administrar la empresa y así muchas más actividades que generen un rédito a la compañía o esté dentro del giro del negocio.

La contabilidad de costos identifica, define, mide, reporta y analiza los diversos elementos de los costos directos e indirectos asociados con la producción y la comercialización de bienes y servicio. La contabilidad de costos también mide el desempeño, la calidad de los productos y la productividad...

El principal objetivo de la contabilidad de costos es comunicar información financiera y no financiera a la administración a efectos de que esta pueda ejercer la planeación, el control y la evaluación de recursos. La contabilidad de costos proporciona información que capacita a la administración para que tome decisiones más informadas. De tal modo, la contabilidad de costos moderna recibe frecuentemente el nombre de contabilidad administrativa puesto que los administradores de costos usan datos contables para guiar sus decisiones.” (Rayburn, 1999)

A la contabilidad moderna de costos se le llama frecuentemente contabilidad administrativa, ¿Por qué? Porque los contadores de costos consideran a los administradores, dentro de la misma organización, como los usuarios principales de la información contable, esto es, como sus clientes internos. Por otro modo, los administradores están cada vez más conscientes de la importancia de la calidad y a la oportunidad de los productos y servicios que venden a sus clientes externos. A su vez, los contadores cada día se vuelven más sensibles a la calidad y lo oportuno de la información contable que solicita la administración. (Horngren, Foster & Datar, 1996)

Para qué sirven los Costos

El propósito fundamental de este tipo de contabilidad es conocer en que costos incurre la empresa en la fase de elaboración de sus productos, ya que de ahí parte la planificación periódica que beneficiara en los réditos futuros.

Pero aquello no queda ahí, los costos poseen muchas características que son importantes como: valorar las existencias de productos en curso, semielaborados y terminados en función de los costos en los que hasta ese momento haya incurrido, detectar actividades, productos o clientes en los que la empresa pierde dinero, fijar los precios de venta conociendo los márgenes que obtiene cada producto, controlar y analizar las variaciones por producto, por servicio, por departamento, por área de distribución, planificar el futuro a corto, mediano o largo plazo de la empresa, preparar presupuestos, etc. (Le P'tit Cordon, s.f.)

Con estos conceptos ya sabemos lo que es básicamente y para qué sirve la contabilidad de costos. A pesar de todo lo propuesto para muchas empresas el área contable representa un gasto innecesario pero lo que no se dan cuenta es que la contabilidad de costos es una herramienta sistemática esencial para el manejo de los recursos. Pero cuales son los recursos que utiliza una compañía manufacturera; a continuación se hablara de los principales elementos del costo que son materiales prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Materia prima directa

Es cualquier materia prima que se convierta en una parte identificable del producto terminado. Por ejemplo, al producir camisas para hombre, la tela es el material directo. Los contadores registran y rastrean por separado todo el material directo que se requiere para manufacturar productos específicos. Las empresas compran los materiales directos en distintas formas. Compran

materiales directos que ya han sido terminados y ensamblan las partes componentes dentro del producto final. (Rayburn, 1999)

En este proyecto se utilizara los materiales directos tales como legumbres, hortalizas, granos, cárnicos y de más productos alimenticios correspondientes al fin de la compañía que es proporcionar el servicio de alimentación y banquetes para eventos sociales.

Mano de obra directa

“Este costo está relacionado al pago de los sueldos ganados por los trabajadores que transforman el material desde su estado natural hasta convertirlo en un producto terminado” (Rayburn, 1999)

La mano de obra que se utilizará para el costo de los diferentes eventos es el pago de sueldos a los empleados del área de cocina y transformación de los alimentos en el banquete. Este costo es muy importante ya que la calidad del sabor y la presentación que se incorpore en el producto juzgaran el precio final que se le dé al servicio.

Costos indirectos de fabricación (CIF)

Se denomina algunas veces como costos indirectos de manufactura o carga fabril. Estos incluyen todos los costos de producción distintos de los materiales directos y mano de obra directa y a su vez excluyen los desembolsos de Marketing y de Administración. (Rayburn, 1999)

Lo más recurrente en la producción de banquetes es cargar al costo de producción de forma indirecta las depreciaciones de los equipos de cocina, la energía calefacción, arrendamientos, transporte, personal temporal, menaje y mantenimiento, etc.

Ya conociendo los tres elementos del costo podemos añadir que estos poseen patrones de comportamiento que los vuelven diferentes uno de otro y por tanto su control afecta al resultado del costo final y su respectivo precio de venta. Esto se clasifican en costos Variables, Fijos y Mixtos.

Costos variables

Son los que por razones de la operación varían proporcionalmente a la cantidad de unidades y servicios terminados prestados en los diferentes conceptos que intervienen en el proceso (energía, reparaciones, combustibles, etc.)

Costos fijos

Los costos fijos tienen gran importancia tanto en el proceso de producción como en la preparación general de la empresa, pues son pagos o causaciones permanentes que impiden que se produzca sin ellos.

Como los más comunes dentro de una empresa manufacturera son los arrendamientos, seguros, depreciaciones, costo del personal, de la materia prima, impuestos etc.

Los costos variables y los costos fijos son los patrones de comportamientos de costos que se encuentran con mayor frecuencia, y se reconocen en los sistemas existentes de contabilidad administrativa. (Horngren, Foster & Datar, 1996)

2.3 COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN

Las compañías que usan órdenes de producción elaboran una gran variedad de productos o trabajos que, en lo general, son muy distintos unos de otros. Los productos específicos o sobre pedido caben en esta categoría, lo mismo que los servicios que varían de cliente a cliente (imprentas, construcción, fabricación de muebles, reparación de automóviles, salones de belleza, etc.). En fabricación, un trabajo puede ser una unidad, como una casa, o un lote de unidades, como ocho mesas. Los sistemas de órdenes de producción se pueden utilizar a fin de producir artículos para inventario que se venden más tarde en el mercado general; pero es frecuente que un trabajo esté vinculado a la orden de un cliente específico. La característica clave del costeo por órdenes de producción es que el costo de un trabajo es diferente al de otro y se debe seguir por separado.

En una compañía que maneja órdenes de producción, la recolección de costos por trabajo proporciona información vital para la administración. Una vez que se ha terminado un trabajo, el costo unitario se obtiene dividiendo los costos totales de fabricación entre la cantidad de unidades producidas; por ejemplo, si los costos de producción para imprimir 100 invitaciones de boda suman \$300, el costo unitario de trabajo es \$3. Ya con los datos pertinentes, la administración de la imprenta determina si el precio en el mercado da un margen razonable de utilidad. De no ser así, esto puede indicar que el costo está fuera de mercado. (Hansen & Mowen, 1995)

Tanto los sistemas manuales como los automatizados requieren la misma clase de datos a fin de rastrear los costos y dar un seguimiento al progreso del trabajo. Un sistema de costeo de trabajo debe tener la capacidad de identificar la cantidad de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos consumidos por cada orden de producción; esto es, documentación y procedimientos son imprescindibles para asociar los insumos de fabricación de un trabajo con el mismo. Esta necesidad queda satisfecha con el uso de requisiciones de materiales, tarjetas de tiempo para mano de obra directa y tasas predeterminadas para los costos indirectos.

Requisiciones de material

El costo de materiales directos se asigna a un trabajo por medio de un documento fuente conocido como forma de requisición de materiales. La forma pide la descripción, cantidad y costo unitario de los materiales directos entregados y, lo que es de máxima importancia, la cantidad de trabajos. Al aprovechar esta forma, contabilidad puede ingresar el costo total de la metería prima directamente en la hoja de costos de órdenes de producción. Si el sistema esta automatizado, los datos se ingresan en una terminal, con las formas de requisición de materiales como documentos fuente, y un programa ingresa el costo de los materiales directos en el registro de cada trabajo. (Anexo 3) (Hansen & Mowen, 1995)

Tarjeta de tiempo de trabajo

La mano de obra también debe asociarse con cada trabajo específico. Los medios por los cuales se asignan dichos costos a los trabajos individuales es el documento

fuelle conocido como tarjeta de tiempo. Cuando un empleado labora en un trabajo específico, llena una tarjeta de tiempo que identifica con su nombre, tasa salarial, horas trabajadas y numero de orden de producción. Estas tarjetas se colectan diariamente y se transfieren al departamento de contabilidad de costos, donde se usa la información para asentar el costo de mano de obra directa a los trabajos individuales. (Anexo 3) (Hansen & Mowen, 1995)

La tarjeta de tiempo solo se usa para obreros directos. Puesto que la mano de obra indirecta es común a todos los trabajos, estos costos pertenecen a costos indirectos y se adjudican utilizando la tasa predeterminada de costo indirecto.

Aplicación de costos indirectos

Se asignan costos indirectos a los trabajos con su tasa predeterminada. Por lo general las horas MOD es la medida para la cual los costos indirectos; por ejemplo, una organización los ha calculado para el año venidero en \$900 000 y la actividad esperada es 90 000 horas de mano de obra directa. La tasa predeterminada es $\$900\,000 / 90\,000 \text{ horas} = \10 por hora de mano de obra directa. (Hansen & Mowen, 1995)

Ya que las tarjetas de tiempo dan la cantidad de horas mano de obra directa cargadas en una orden de producción, la distribución de los costos indirectos es simple, una vez calculada la tasa predeterminada. Solo se tiene que multiplicar las horas que laboro un empleado por la tasa ya obtenida y ese resultado distribuirle a la orden de producción correspondiente.

¿Qué sucede si se asignan los costos indirectos a los trabajos con base en algo que no sea las horas mano de obra directa? Entonces, hay que dar cuenta de esa otra base; es decir, tiene que coleccionar y anotar las cantidades reales para otra base (por ejemplo, horas maquina) en las hojas de costos del trabajo. Se debe crear un documento fuente que rastree las horas maquina utilizadas para cada trabajo. Una boleta de tiempo de maquina fácilmente podría satisfacer esta necesidad. (Hansen & Mowen, 1995)

2.4 COSTOS ESTÁNDAR

Los presupuestos fijan estándares (o normas) que se utilizan para controlar y evaluar el desempeño administrativo; sin embargo, son medidas agregadas de desempeño; identifican los ingresos y costos en total que una organización debe experimentar si los planes se ejecutan correctamente. Al comparar los costos e ingresos reales con los costos correspondientes presupuestados al mismo nivel de actividad, surge una medida de eficiencia administrativa.

Aunque el proceso administrativo que se acaba de describir proporciona información importante para el control, este puede destacarse todavía más si se desarrollan estándares tanto para montos unitarios como totales. De hecho, la base para las normas unitarias ya existe dentro de la estructura del presupuesto flexible; pero para que funcione hay que conocer el costo presupuestado variable por unidad de insumo para cada unidad de producto por partida en el presupuesto. El costo presupuestado variable del insumo por unidad de producto es una unidad estándar. Los estándares unitarios son la base o fundamento sobre el cual se construye un presupuesto

flexible. Los costos unitarios también son los ladrillos de un sistema de costeo estándar.

Estándares unitarios

Para determinar el costo estándar unitario de un insumo en particular, debe tomarse dos decisiones: 1) cuanto usar por unidad de producto (decisión de cantidad) y 2) cuanto pagar por la cantidad que se va a usar (decisión de precio). La decisión de cantidad genera estándares de cantidad y decisión de precio, estándares de precio. El costo promedio unitario de cierto insumo unitario se calcula multiplicando ambos estándares (precio estándar por cantidad estándar)

Desarrollo de los estándares

La experiencia, los estudios de ingeniería y los aportes del personal operativo son tres fuentes potenciales de estándares cuantitativos. Aunque los estándares pueden proporcionar un lineamiento inicial para la fijación de estándares, debería utilizarse con precaución. A menudo los procesos operan de manera ineficiente; la adopción de relaciones de insumo-producto que se dieron en el pasado, perpetúa estas indiferencias. Los estudios de ingeniería pueden determinar la forma más eficiente de operar y proporcionar lineamientos más rigurosos; sin embargo estas normas suelen ser demasiado estricta. Y resulta incluso inalcanzable por el peso al operativo. Ahora bien, dado que dicho ajustarse a los estándares, debe tener una participación importante en la fijación de los mismos. Los principios que se aplican a un presupuesto participativo, se ajustan a la fijación de estándares unitarios.

Los estándares de precio son responsabilidad conjunta de los departamentos de operaciones, compras, personal y contabilidad. Las operaciones establecen la cantidad de insumos requeridos. Las fuerzas del mercado sindicatos y otros determinantes externos limitan las operaciones para los estándares o promedios de precio. En su fijación, compras debe considerar descuentos, fletes y calidad; personal debe valorar los impuestos a la nómina, beneficios adicionales y la calificación de la mano de obra; contabilidad registra los estándares de precio y prepara los informes que comparan el desempeño real con el estándar.

Tipos de estándares

Los estándares se clasifican tradicionalmente en ideales o actualmente razonables. Los estándares ideales demandan máxima eficiencia y se logra solo si todo opera a la perfección: no hay descomposturas en las maquinas, holguras ni falta de capacidad de mano de obra (ni siquiera por un instante). Los estándares actualmente alcanzables pueden lograrse en condiciones de operación eficiente. Hay tolerancia para descomposturas, interrupciones, algo menos que una mano de obra perfecta; son exigentes pero no imposibles.

Por qué se adoptan el sistema de costeo estándar

Se suelen mencionar dos razones para adoptar un sistema de costos estándar: mejorar la planeación y control, y facilitar el costeo de productos.

Planeación y control. Los sistemas de costeo estándar destacan la planeación el control, y mejoran la medición del desempeño, los estándares unitarios son un

requerimiento fundamental para un sistema de presupuestos flexible, que es una característica clave de un buen sistema de planeación y control. Los sistemas de control presupuestarios comparan los reales con los presupuestados calculando las desviaciones. Al desarrollar estándares de precio y cantidades unitarios, una desviación global puede desglosarse en una desviación de precio y una desviación de uso o eficiencia.

Esta separación permite a un administrador contar con mayor información. Si la desviación es favorable, puede decir que si es atribuible a discrepancias entre los precios planeados y los reales, al diferenciar entre el uso planeado y el uso real o ambos. Como los administradores tienen más control sobre el uso de los insumos que sobre sus precios, las desviaciones de eficiencia proporciona señales respecto de la necesidad de emprender acciones correctivas y donde deben enfocarlas; de manera que en principio, el empleo de las desviaciones destaca el control sobre las operaciones. Además, desglosar las desviaciones de precio, sobre la que tiene poco control, el sistema brinda una mejor medida de la eficiencia administrativa.

Costeo de productos. El costeo estándar de productos tiene varias ventajas: uno, por supuesto, es su mayor capacidad de control. Los sistemas de costos estándar proporcionan información de costos unitarios de fácil acceso, que puede servir ante decisiones de precio. Esto es particularmente útil para compañías que participan en muchas licitaciones y para aquellas que reciben pagos sobre una base de costo más (precio de venta determinado como un cierto porcentaje sobre el costo). (Hansen & Mowen, 1995)

2.5 ANTECEDENTES DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE COSTOS

2.5.1 Revisión del sistema de costeo actual de “Gourmet Santa Fe”

La Compañía tiene un sistema de manufactura y control, a través de la orden de producción, debido a que le permite establecer los siguientes beneficios:

- La planificación de la producción
- Control adecuado de los componentes de producción
- La determinación y cálculo de costes directos de cada evento.
- La determinación y cálculo de costes totales de cada evento.
- El control de los costos.
- Los cálculos de rentabilidades.

Un requisito previo y fundamental en un sistema de costeo por órdenes de trabajo, es la posibilidad de poder segregar o identificar cuantitativamente el servicio, en un momento dado. Este sistema permite reunir separadamente cada uno de los elementos del costo (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación), para cada trabajo u orden de trabajo en proceso (matrimonio, cena, eventos empresariales, etc.)

El control de los costos de producción permite a la gerencia obtener información necesaria y tomar acciones con el fin de reducir costos, por ejemplo: usando material sustituto, proponiendo un nuevo diseño del servicio sin disminuir la calidad, pero si la cantidad de material empleado, modificando los sistemas de salarios para disminuir la mano de obra ociosa y los costos de

la misma, instalar maquinaria para aumentar la producción o reemplazar maquinaria obsoleta, controlando adecuadamente las compras y salidas de materiales y suministros para reducir desperdicios.

El sistema de costeo por órdenes de trabajo es aplicable a aquellas empresas que producen de acuerdo a especificaciones del cliente, como es el caso de nuestra Empresa en estudio.

En este sistema es importante llevar un estricto control de las órdenes que se someten a proceso a través de numeración asignada a cada una de ellas y controlar el costo primo (MPD y MOD) por medio de remisiones de bodega al departamento de producción y boleta de trabajo para cada orden de producción.

2.5.2 Línea de productos en el sistema tradicional de “Gourmet Santa Fe”

Matrimonios

En este evento ofrece a sus clientes una planificación exhaustiva para lograr un evento inolvidable y garantizar la calidad de servicio y gastronomía, con lo que ofrece tanto a propios como invitados un evento impecable de principio a fin.

Cenas

La Empresa cuenta con más de 30 alternativas de menú para lograr una cena inolvidable sin importar la ocasión, puesto que garantiza el evento en manos de los expertos.

Almuerzos

Para: Bautizos, Primeras Comuniones, Aniversarios, Cumpleaños, Parrilladas y todo tipo de evento social, para ofrecer a sus clientes un servicio impecable con gastronomía de primer nivel.

Coctel

Busca acoplarse a todo requerimiento, presupuesto y preferencia gastronómica

Brunch & Desayunos

Presenta diferentes alternativas de servicio desde el desayuno, pasando por sus deliciosos brunches, alternativas para la hora del té o eventos especiales.

Eventos empresariales

Este opera mediante todo el Grupo Barlovento, de modo que ofrece a todos sus clientes una gama de productos y servicios que garantizan el éxito en la prestación del servicio.

2.5.3 Pasos a seguir como guía para implementar el costeo por órdenes de producción estándar en “Gourmet Santa Fe”

- Estudiar la propuesta establecida en el presente texto, implantando el método de costeo estándar y se el presupuesto para órdenes de producción según cada receta.
- Efectuar ajustes de la propuesta inicial, es decir pasar de registros de costeo normal a costeo estándar e identificar las variaciones.
- Diseñar el sistema informático, ya estudiada la propuesta se adecuara los registros al nuevo método de contabilidad de costos.
- Verificar el funcionamiento informático mediante pruebas y reportes.
- Poner en marcha el plan mediante próximos clientes potenciales indicando nuevo sistema modernizado.
- Verificar resultados elaborando indicadores de calidad.
- Prepara informes y comunicar sobre los resultados obtenidos de la implantación del sistema.
- Toma de decisiones.

3 LEVANTAMIENTO DE PROCESOS EN LA COMPAÑÍA DE CATERING “GOURMET SANTA FE”

3.1 MODELO DE PROCESOS

En toda compañía se lleva a cabo al menos un proceso para lograr los objetivos de la misma. En las empresas manufactureras es más compleja esta situación ya que dependen de una organización exacta para que el producto terminado llegue a ser de excelente calidad, estos procesos de producción en ocasiones pueden llegar a ser demasiado estrictos pero se los tiene que realizar para llegar a la meta.

En una empresa de Catering se han desarrollado procesos para la elaboración de los alimentos como presupuestos, compra de materia prima, asignación de hora hombre, etc.; en primera instancia en el área de producción se debe identificar y controlar los tres elementos del costo de una manera segregada cada uno de ellos, y por la complejidad de su manejo estos poseen un control especial. A continuación se revisaran los procedimientos para elaborar y controlar la producción.

3.1.1 Metodología para el levantamiento de procesos

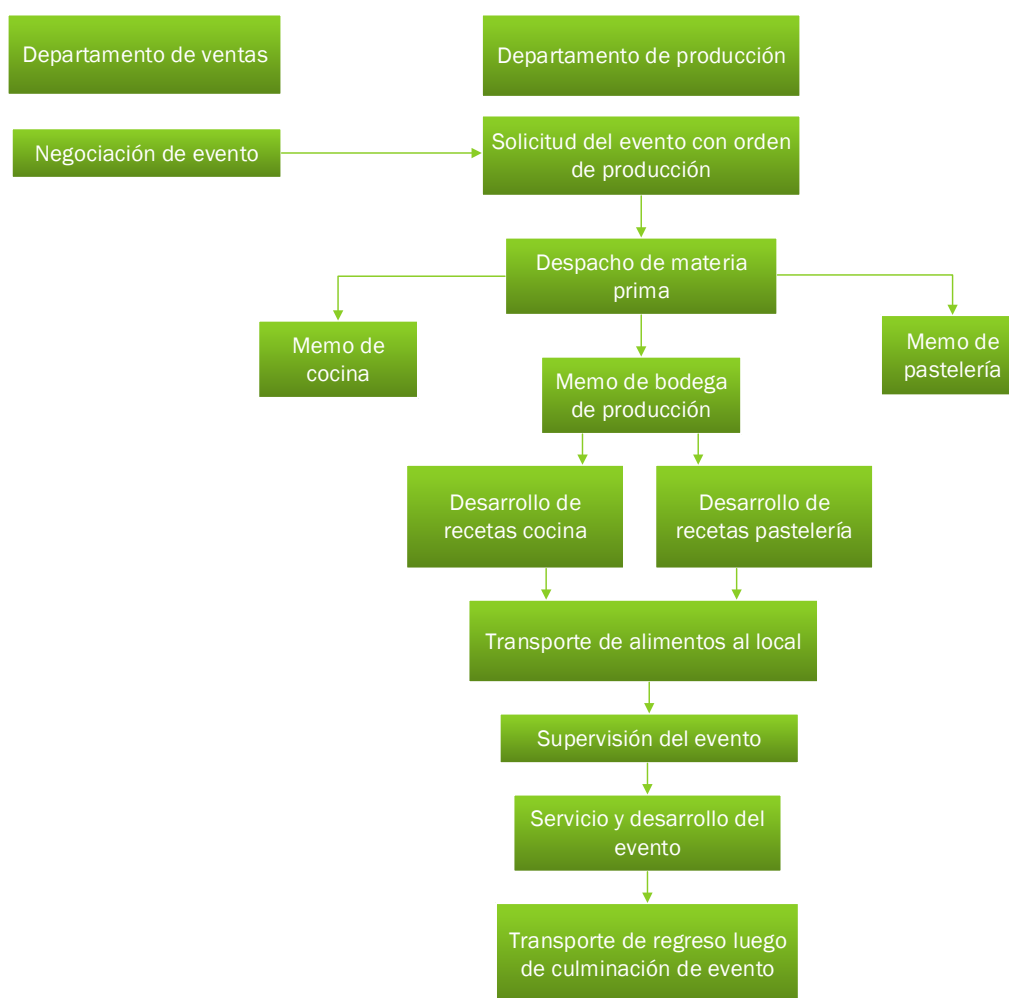
Para esta investigación se aplicara el método de Gestión de Sistema de Procesos (GSP) para levantamiento de actividades ya que es participativo, posee base en la visión sistémica, los actores tienen el rol principal, los

analistas son facilitadores y supone estrategias en la organización formal conocida y actualizada. (Bravo, 2008)

3.1.2 Obtención del modelo de procesos genérico para una industria de catering

Figura 2.

Diagrama de flujo de actividades área de producción



Fuente: Compañía Catering Gourmet Santa Fe

Elaborado por: Alex García

Responsables:

- Jefe de producción
- Jefe de bodega de producción

- Ayudante de bodega de producción
- Jefe de cocina
- Jefe de pastelería

Distribución de cocina

- Cocina fría: ensaladas, rellenos, vinagretas
- Pastelería: postres, pasteles
- Cocina caliente: terminación de las carnes, cocina al horno, plancha y fritos.
- Carnicería: mariscos, carnes (corte y aliño de lomos, establecimiento de la porción de mariscos).

Información de evento a producción

Los jefes de producción envían vía mail un memo de orden de producción.

Por evento en el que se detallan datos como código del evento, cantidad de pax, fechas y horas. Además se detalla el menú que se servirá (entrada, plato fuerte, postre y bebidas).

Proceso de producción

Inmediatamente llena la ficha de pedido de producción (una por cocina y otra por pastelería) en donde se llena la “receta” del menú. Esta ficha se la pasa vía

mail a jefe de bodega producción para revisar los stocks de los ítems y si no se lo tiene, organiza pedidos a la bodega central para requerir los ítems, y en caso de no existir stock en esta bodega se realiza los pedidos a proveedores. Existen proveedores directos de producción a los cuales se les llama para requerir específicamente producto terminado.

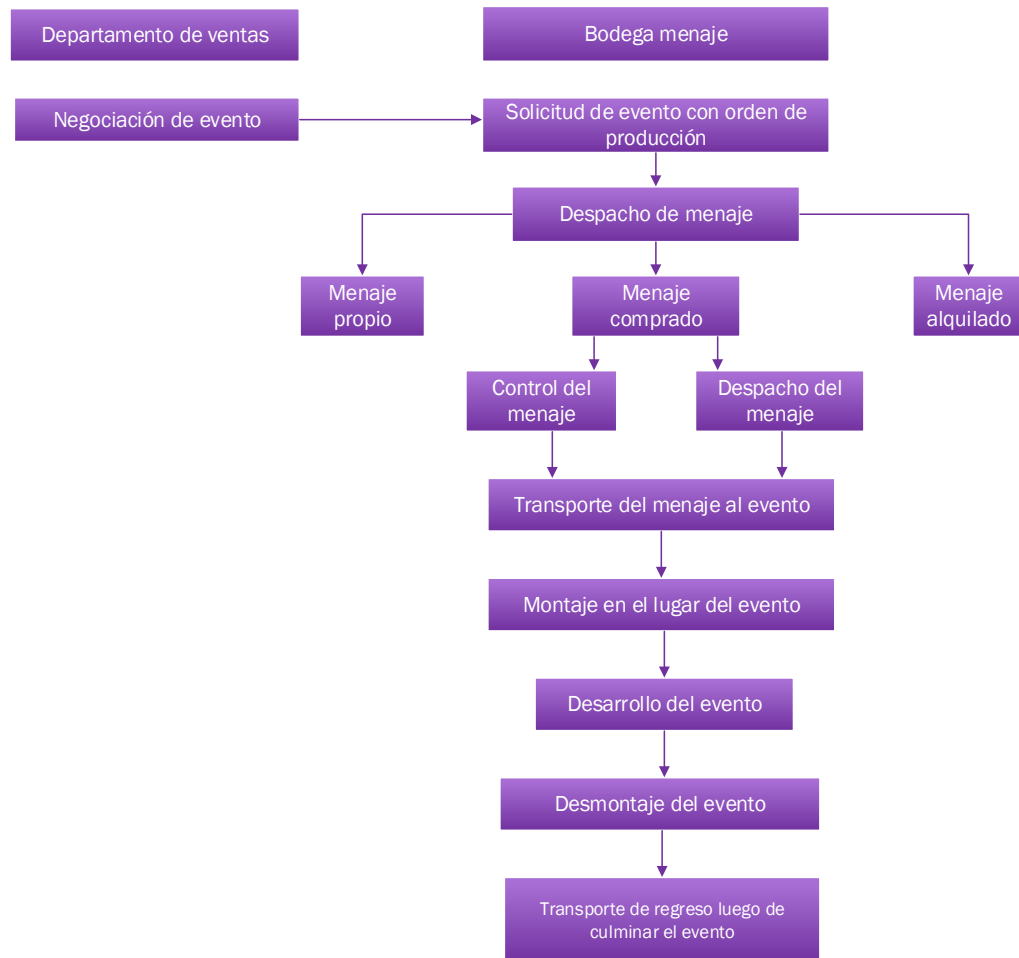
Una vez llegado el producto a bodega de producción el jefe de producción da la instrucción a los jefes de cocina para que requieran la materia prima para la cocina, y de esta manera el jefe de bodega de producción comience el despacho cruzando la información incluida en la ficha de pedido de producción.

Una vez que la cocina termina su proceso de preparación de la comida, si se trata de un evento el mismo día, se procede a empacar y enviar previo el control de calidad y el conteo del producto terminado cruzando cantidades con lo solicitado en el memo de orden de producción en el que interviene la jefe de producción y se llena adicionalmente la hoja reporte de personal de eventos en el que se llena los nombres del personal que está asistiendo al evento tanto personal de producción de planta como eventual de producción.

3.1.3 Obtención del modelo de procesos de la organización “Gourmet Santa Fe”

Figura 3.

Diagrama de flujo de actividades de menaje



Fuente: Compañía Catering Gourmet Santa Fe
Elaborado por: Alex García

Iniciación de evento

- El jefe de evento envía al jefe de bodega y logística vía mail la orden de producción en donde se detalla todo el menaje necesitado y bebidas.
- En base a la orden de producción, se comienza con la ubicación de los ítems en stock en bodega y se determina los faltantes para alquilar.

- Se transporta el menaje hacia el evento, una vez allí se procede al montaje respectivo.
- Cuando termina el evento se procede al desmontaje y transportación del mismo.
- Regresa el menaje a la planta y es puesto en una bodega provisional, al día siguiente el jefe de bodega cuenta y determina los faltantes correspondientes.
- En relación a los menajes cuando existen roturas se le cobra al cliente o empleado.

3.2 DETERMINACIÓN DE MATERIA PRIMA DIRECTA A UTILIZAR

La determinación de la materia prima es esencial para la producción, considerado el más importante en la producción. Por esta razón su manejo y control es demasiado complejo ya que la variedad de alimento y bebidas es muy extenso, allí es donde entra la administración que mediante la preparación de menús y recetas estandarizadas se podrá controlar el costo, la calidad y el precio de compra.

En este punto se analizara los proveedores de materias primas como: legumbres, hortalizas, verduras, frutas, tubérculos, lácteos, granos, condimentos, carnes, aves, pescados y mariscos, etc. Además se necesita un inventario especial de las bebidas y

materiales para postres. Es de suma importancia obtener un acuerdo con los proveedores ya que de ellos depende obtener la mejor calidad y costo.

A continuación analizaremos algunos proveedores.

Tabla 2.

Proveedores de materias primas

Producto	Proveedor	Forma de negociación
Verduras	Mercado Mayorista	De contado
Legumbres		
Hortalizas		
Frutas		
Arroz	Pronaca	Crédito 15 Días
Azúcar		
Carne de pollo		
Pescado		
Mariscos		
Carne de Res	D'carnes Cool	Contado o a crédito 15 días
Carne de Chanco		
Licores	Ambassador	Consignación
Bebidas Gaseosas y aguas	Coca-Cola	Consignación
Especies y demás condimentos	Bodega de despensa	Crédito y contado
Vajillas	Mise in Place	Crédito y contado
Mesas		
Sillas		
Mantelería		
Toldos		
Pasteles	Pastelería la unión	Contado

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Alex García

La predeterminación de los materiales directos es un indicativo de la eficiencia o ineficiencia del departamento de compras, de adquisiciones, de abastecimiento, etc.,

por cuanto los factores que se deben considerar para acercarse a los precios del futuro son numerosos: inflación, estacionalidad de los materiales, comportamiento especulativo, contratos de futuro, rotación, en fin, otros costos inherentes a una relación más o menos permanente entre proveedores y clientes. (Zapata, 2007)

Para propósitos de este trabajo se analizará el costeo de cinco recetas dirigidas a un evento en específico como es la Boda, donde se sirven platos gourmet tradicionales pero con gran acogida de los clientes, las cuales se presentan en la siguiente tabla:

Tabla 3.

Recetas estándar

Plato	Ingredientes
Entrada	
Ají de Chanco	Ajo picado, cebolla paiteña picada, aceite con achote, hueso carnudo Mr. Chanco.
Platos Fuertes	
Pollo picante con coco	Leche de coco, sal y pimienta, coco rallado, curry en polvo, muslos Mr. Pollo.
Pavo al tomillo	Ajo, cebolla perla cortada en cuadros, tomillo, col blanca cortada en tiras, sal y pimienta, vinagre, pechuga deshuesada de pavo, aceite de girasol Gustadina.
Camarones con whisky	Cebolla paiteña, perejil liso picado, zanahoria amarilla rallada, mantequilla, pimienta de cayena, whisky, vino blanco, tomillo, leche evaporada, sal y pimienta, estragón, laurel, huevos Indaves solo yemas, camarón pelado y desvenado.
Postre	
Diana	Limón sutil, azúcar, extracto de vainilla, crema de leche, gelatina sin sabor, durazno en almíbar Gustadina

Fuente: Chef Profesional Juan Carlos Boada

Elaborado por: Alex García

3.3 CALCULO DE MANO DE OBRA

El equipo encargado de estandarizar la mano de obra es el administrador de talento humano y el jefe de producción, deben conocer en detalle las tareas y tiempos que se requieren para ejecutar una actividad o proceso productivo pero fundamentalmente sabrá las fortalezas, potencialidades y debilidades del personal y les dará a conocer los estándares, en especial referidos al factor tiempo.

Al departamento de gestión de nómina y al de contabilidad, le corresponde en gran parte la responsabilidad de fijación de salario que será la base para la determinación de la tarifa estándar, en la cual intervienen factores como inflación, convenios colectivos, escalafón y plan de incentivos, con el fin de evitar la rotación del personal que de ninguna manera es beneficiosa para la empresa.

En el área de cocina consta con la siguiente nómina de personal, dependiendo del tipo de pedido se modificara aumentando o disminuyendo el número de personal, pero por métodos estándar lo que pedirá es lo siguiente:

Tabla 4.

Personal requerido para cocina

Descripción	No. Empleados
Chef	1
Ayudante de Chef	1
Jefa de pastelería	1
Ayudante de pastelería	1
Auxiliar 1	1
Auxiliar 2	1

Fuente: Chef Profesional Juan Carlos Boada

Elaborado por: Alex García

3.4 MÉTODOS PARA IDENTIFICACIÓN Y REPARTICIÓN DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Existe una estrecha similitud entre fijar los estándares de los costos indirectos y estimación de los costos indirectos en un sistema de costeo normal. Un sistema de costeo real usa tasas reales de costos indirectos para estimarlos mientras que un sistema de costeo normal usa tasa presupuestadas para estimarlos basándose en las horas reales o en otros generadores de costo, un sistema de costos estándar usa tasas presupuestadas basadas en horas estándar o en otros generadores de costo permitidos para la producción real. (Rayburn, 1999)

Los estándares fijados sobre una capacidad práctica tienen más posibilidades de ser alcanzados y son más realistas que los estándares teóricos. Esta capacidad practica es fundamental para la preparación de alimentos debido a su complejidad de elaboración, los tres elementos del costo posee variabilidad de acuerdo a cada pedido.

En este proyecto se aplicarán los costos indirectos de fabricación de acuerdo a las horas de mano de obra estandarizadas las cuales estarán asignadas a cada tipo de receta que se presentaran más adelante.

La estandarización de los costos indirectos de fábrica trae consigo numerosas dificultades porque son muchos los factores a considerar como la diversidad en conceptos, en la naturaleza de estos y los distintos tipos unidades de medida que utilizan para su identificación. Como ejemplos de esta diversidad se cita los principales costos indirectos:

- Servicios básicos
- Seguros
- Mermas de menaje
- Depreciaciones de maquinaria
- Arriendos
- Artículos de aseo
- Combustibles

Materiales indirectos

- Especies y condimentos
- Guarniciones

Mano de obra indirecta

- Bodeguero
- Lavaplatos
- Jefe de producción

Estos factores que tienen los grados de dificultad aceptados deben ser amalgamados coherentemente a través de mecanismos de interrelación como el presupuesto, la homogenización y la definición de un coeficiente que les haga comparables y permitan obtener una tasa estándar razonable.

3.5 DETERMINAR PUNTOS CLAVE EN PROCESOS PRODUCTIVO

El proceso productivo se detallará el Anexo 1, y los puntos clave que se analizaran son los siguientes:

- En primera instancia tenemos la materia prima, una vez ya contratado el servicio, se revisa las existencias en bodega. De acuerdo con el método de órdenes de producción, muy rara vez existen sobrantes, debido a que se utiliza todo lo requerido en la elaboración de la recetas. En el caso de necesitar los materiales se realizara la requisición de materia prima, donde constara las cantidades estándares específicas para la producción y por la variabilidad de los precios, estos se los debe negociar con el proveedor.
- En el almacenamiento de los alimentos se analizara que material es necesario para la producción adecuada al inventario justo a tiempo y lo demás quedará en bodega como los productos perecederos.
- En la elaboración de los alimentos es importante analizar los tiempos de corte, preparación y cocción, ya que la mano de obra posee la característica estándar y cada plato su tiempo promedio. En este proceso, debido a la volatilidad de los precios de materia prima y las leyes cambiantes de mano de obra, ocurrirán variaciones en base a los estándares de precio y cantidad, los cuales serán incluidos al costo del producto. (Ver Anexo 1)

3.6 DETERMINACIÓN DEL PRECIO UNITARIO

Para los propósitos de este trabajo se determinará el precio unitario en base a los estándares de los tres elementos del costo. En primera instancia analizaremos la materia prima la cual estará limitada a las recetas antes mencionadas debido a su complejidad de manejo y control.

A partir de la requisición los materiales tendrán que mantener el costo de compra negociado con los proveedores, este vendrá a ser el estándar de materia prima directa, pero como ya es conocido en nuestro país la volatilidad de los precios de los productos alimenticios se trabajara con un promedio anual, lo que proporcionara seguridad en el manejo del primer elemento del costo.

El cálculo de mano de obra se lo realizara identificando los tiempos que debe invertir en la transformación de los alimentos realizando un promedio ponderado y se hará un prorrateo con el sueldo de cada uno de los integrantes que se encuentran en el área de cocina, multiplicando tiempo promedio con su respectiva remuneración.

El manejo de los costos indirectos de fabricación se involucrará varios aspectos como son arrendamientos, depreciaciones, mermas, servicios básicos, materiales indirectos y la mano de obra indirecta, lo cual se les asignaran una tasa predeterminada según la base horas mano de obra directa estándar.

3.7 EVALUACIÓN DE SISTEMA

Al momento la compañía afronta un problema la calcular el costo de producción ya que no maneja estándares de precio ni de cantidad. La información proporcionada de los administradores pertenece al año 2013, los valores son estimados y no cuentan con una fecha exacta de cierre. Analizaremos las diferentes cuentas que poseen en su contabilidad. (Ver Anexo 2)

Como se podrá observar en el Anexo 2, la compañía posee una cuenta de ventas donde acumula todos los ingresos brutos que recibe por la comercialización de los productos. A esta se le carga como únicos costos variables el importe de materia prima y otra cuenta llamada desechables donde se encuentran alimentos perecederos y que no se pudieron utilizar. Los sueldos a empleados y todos sus beneficios son tomados como costos fijos, donde se incluyen los costos indirectos de fabricación, aquí nos podemos dar cuenta que la nómina y los costos indirectos son rubros muy significativos en el reporte. Debido a la naturaleza de los costos fijos no se los puede reducir fácilmente y esto provocaría un estudio más profundo de las actividades que se involucran en el proceso productivo.

De igual forma el reporte obtenido no está diferenciado por costo y gasto, ya que la administración de la compañía involucra todo como un solo importe de costo y es muy difícil identificar cuanto se incurrió en la elaboración de los alimentos, como área de industrialización.

La propuesta es manejar los tres elementos del costo con estándares de precio y de cantidad, en primera instancia los estándares de materia prima nos aseguran un importe de costo en producción normal y las variaciones afectaran en un porcentaje significativo en la utilidad.

De igual forma al estandarizar la mano de obra y los costos indirectos de fabricación en base a horas hombre, se podrá controlar el rubro pero como los importes que se encuentran incluidos son fijos como los beneficios de ley se creara un promedio de sueldos y horas que se invierten en cada producción.

4 DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR PARA LA EMPRESA DE CATERING “GOURMET SANTA FE”

Una vez ya identificado los procesos de la compañía, presentados en el capítulo 3, se procederá a describir y delimitar el método estándar basándose en los tres elementos del costo. Este método es un sistema complicado, riguroso y exigente pero muy efectivo para el manejo de los materiales y mano de obra ya sean directos o indirectos, según la naturaleza de cada uno. Para aplicarlos se debe incurrir a un proceso de estudio de precios y actividades, en los cuales se obtendrá la información adecuada para planificar el costo incurrido en cada una de las órdenes de producción realizadas, así mantener un control constante y evitar cualquier pérdida no deseada.

4.1 MODELO DEL SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR

Para utilizar el sistema de costos estándar, se debe emplear las hojas de costos por cada orden de producción emitida; el diseño es similar a los demás métodos pero, la particularidad es que los datos de los tres elementos del costo serán anotados en valores estándar. Además, es necesario dejar en la hoja de costos espacio suficiente para hacer anotaciones posteriores con datos reales y apreciar directamente las variaciones que surjan en cualquier periodo.

El costo total de lo que se espera producir se obtendrá al multiplicar el número de unidades solicitadas por un cliente en particular por los datos unitarios estándar de los materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. Esta información se obtiene de las hojas de especificaciones o tarjetas estándar respectivas, en tanto que los datos reales se obtienen de los documentos que evidencian los usos de los tres elementos por cada una de las órdenes. En el Anexo 3 se presentara los ejemplos de formatos de orden de producción, hoja de costos, hojas de especificaciones, requisición de materia prima, tarjetas de tiempo, orden de compra y hoja de entrada a bodega que serán utilizadas como respaldo del proceso productivo, más adelante se explicara la función de cada una de ellas.

4.2 IDENTIFICACIÓN DEL MÉTODO ESTÁNDAR PARA ESTABLECER EN LOS TRES ELEMENTOS DEL COSTO

Para establecer estándares en los tres elementos del costo se tiene que llevar a cabo un proceso el cual se incluirá las siguientes características:

- 1. Elaboración de la carta de flujo de producción:** en esta debe apreciarse como fluye el trabajo en los departamentos de producción. Estrictamente solo los departamentos de producción incurren en los costos por materiales directos, mano de obra directa, y costos indirectos de fábrica. Este flujo es una visión general de cómo se realiza el procesos de producción. (Ver Anexo 1)
- 2. Calculo de los datos predeterminados:** este es el paso más importante para el éxito de la aplicación de esta metodología. Los métodos de ingeniería

industrial más modernos deben emplearse para conocer las cantidades físicas de materiales directos, mano de obra directa y costos generales que posiblemente se vayan a incorporar a cada unidad producida.

3. Fijación de centros de costos: en ellos es donde se encuentra la información que necesita la gerencia para establecer las posibles diferencias entre los costos reales y estándar. A través de estos informes se podrá observar claramente si los costos reales se están alejando o no de los costos estándar, es decir, se conocerá si lo real se está resultando como debería ser o no.

4. Socialización de los costos estándar: esto consiste en que todos los trabajadores deben saber con certeza su grado de participación y compromiso con la empresa respecto a la aplicación de estándares de costos. De otro lado, la dirección debe informar cuando se verá los primeros resultados y sobre todo qué y cuánto ganarán la empresa y el grupo de colaboradores. Esta comunicación será trascendente al momento de analizar las variaciones y la imposición de los estímulos o sanciones, si fuera necesario.

5. Conciliación de los costos predeterminados con los reales: una vez iniciada la producción, se debe hacer conciliaciones frecuentes entre los costos reales y los estándares, para observar las posibles desviaciones o variaciones y estudiar sus causas. Así determinar el área responsable de fallas o ineficiencia para aplicar un control y alcanzar los objetivos que se habían fijado. (Zapata, 2007)

Dado el amplio uso y las ventajas de la utilización del costeo estándar en la industria y toda clase de negocios, se ha establecido un método donde tanto los débitos como

los créditos de la cuenta de inventarios de producción en proceso se registran con los datos estándar. La cuenta inventarios de materiales podría llevarse indistintamente con datos reales o estándar mientras que el uso de materiales directos y de la mano de obra directa se registrara siempre con costos estándar.

Para predeterminar los costos de los tres elementos se tiene que realizar la hoja de especificaciones o tarjeta estándar. En el Anexo 3 se detalla un ejemplo de hoja de especificaciones.

4.3 DETERMINAR ESTÁNDAR PARA LA MATERIA PRIMA DIRECTA BASADO EN CANTIDAD

Según la metodología para aplicar los costos estándar, se tiene que predeterminar cada uno de los tres elementos. En esta parte se realizara los presupuestos para un evento en específico como una boda, el cual consiste en detallar las requisiciones de materiales directos para las recetas estándar. Este se conforma por una entrada, tres tipos de platos fuertes y un postre. (Ver Anexo 5)

Por motivos de alcance de este trabajo de titulación se presupuestará solo los platos ya mencionadas, una parte de la propuesta es manejar esta información como base de referencia para la futura planificación de eventos y predeterminación de otras recetas estándar.

En la implementación de los estándares de materia prima se debe realizar la predeterminación de los costos a través de un presupuesto el cual consta de la siguiente información:

Los precios fueron obtenidos de los supermercados: Tía, Megamaxi, Mercado Mayorista y a través de una cotización con la empresa Pronaca S.A., estos fueron consultados hasta el treinta de septiembre de dos mil catorce. La unidad de medida estándar para la mayoría de productos fue tomada en kilos y litro por motivo de que las recetas de catering son preparadas en base a esas especificaciones.

Cabe recalcar que los estándares de precio propuestos en este punto pueden variar, debido a la volatilidad de los precios alimenticios, cambios de temporada, desastres naturales, prohibiciones gubernamentales, escases de alimentos, etc., lo cual se recomienda una revisión periódica de los precios de mercado, preferiblemente realizarla en los primeros días de cada mes.

Los cuadros de presupuestos constan con recetas estándares que tienen la cantidad medida para diez porciones, se incluirá en el valor de compra un porcentaje del 8% de variación debido a desviaciones en el precio que se puedan dar en el transcurso de la producción, este porcentaje fue proporcionado por un chef profesional, que mantiene una industria de catering varios años y su experiencia influyo en la obtención de datos sobre la volatilidad, la inflación del país, cambios climáticos y temporadas para cada alimento; lo cual conllevo a generar un margen de seguridad ya mencionado. Al igual las cantidades estándar fueron identificadas y estudiadas en base a una investigación de campo, mediante una entrevista con el Sr. Juan Carlos Boada chef profesional.

Tabla 5.

Presupuesto de materia prima directa representado en 10 porciones

Entrada

Plato	Ingredientes	Cantidades para 10 porciones	Unidad de medida	Precio unitario	Variación	Precio unitario Total	Costo estándar
Aji de Chanco	Ajo picado	0.015	kg	\$ 3.00	\$ 0.24	\$ 3.24	\$ 0.05
	Cebolla Paiteña	0.160	kg	\$ 1.20	\$ 0.10	\$ 1.30	\$ 0.21
	Aceite con achote	0.050	lt	\$ 1.40	\$ 0.11	\$ 1.51	\$ 0.08
	Hueso Carnudo Mr. Chanco	1.500	kg	\$ 2.20	\$ 0.18	\$ 2.38	\$ 3.56
						Total	\$ 3.90
						Costo por porción	\$ 0.39

Platos Fuertes

Plato	Ingredientes	Cantidades para 10 porciones	Unidad de medida	Precio unitario	Variación	Precio unitario Total	Costo estándar
Pollo picante con coco	Leche de coco	0.250	lt	\$ 4.50	\$ 0.36	\$ 4.86	\$ 1.22
	Sal y Pimienta	0.008	kg	\$ 0.65	\$ 0.05	\$ 0.70	\$ 0.01
	Coco rallado	0.100	kg	\$ 2.00	\$ 0.16	\$ 2.16	\$ 0.22
	Curry en polvo	0.008	kg	\$ 15.31	\$ 1.22	\$ 16.53	\$ 0.13
	Muslos Mr. Pollo	3.000	kg	\$ 3.41	\$ 0.27	\$ 3.68	\$ 11.05
						Total	\$ 12.62
						Costo por porción	\$ 1.26

Plato	Ingredientes	Cantidades para 10 porciones	Unidad de medida	Precio unitario	Variación	Precio unitario Total	Costo estándar
Pavo al tomillo	Ajo picado	0.012	kg	\$ 3.00	\$ 0.24	\$ 3.24	\$ 0.04
	Cebolla Perla	0.280	kg	\$ 1.20	\$ 0.10	\$ 1.30	\$ 0.36
	Tomillo	0.020	kg	\$ 5.96	\$ 0.48	\$ 6.44	\$ 0.13
	Col Blanca	0.180	kg	\$ 1.10	\$ 0.09	\$ 1.19	\$ 0.21
	Sal y Pimienta	0.008	kg	\$ 0.65	\$ 0.05	\$ 0.70	\$ 0.01
	Vinagre	0.030	lt	\$ 1.22	\$ 0.10	\$ 1.32	\$ 0.04
	Pechuga deshuesada de pavo	3.000	kg	\$ 4.23	\$ 0.34	\$ 4.57	\$ 13.71
	Aceite de girasol Gustadina	0.400	lt	\$ 2.70	\$ 0.22	\$ 2.92	\$ 1.17
						Total	\$ 15.66
						Costo por porción	\$ 1.57

Plato	Ingredientes	Cantidades para 10 porciones	Unidad de medida	Precio unitario	Variación	Precio unitario Total	Costo estándar
Camarones con whisky	Cebolla Paiteña	0.200	kg	\$ 1.20	\$ 0.10	\$ 1.30	\$ 0.26
	Perejil liso picado	0.010	kg	\$ 0.90	\$ 0.07	\$ 0.97	\$ 0.01
	Zanahoria	0.200	kg	\$ 0.11	\$ 0.01	\$ 0.12	\$ 0.02
	Mantequilla	0.120	kg	\$ 1.20	\$ 0.10	\$ 1.30	\$ 0.16
	Pimienta de cayena	0.000	kg	\$ 31.60	\$ 2.53	\$ 34.13	\$ 0.00
	Whisky	0.150	lt	\$ 18.00	\$ 1.44	\$ 19.44	\$ 2.92
	Vino Blanco	0.150	lt	\$ 8.00	\$ 0.64	\$ 8.64	\$ 1.30
	Tomillo	0.000	kg	\$ 5.96	\$ 0.48	\$ 6.44	\$ 0.00
	Leche evaporada	0.250	lt	\$ 6.27	\$ 0.50	\$ 6.77	\$ 1.69
	Sal y Pimienta	0.008	kg	\$ 0.65	\$ 0.05	\$ 0.70	\$ 0.01
	Estragón	0.010	kg	\$ 3.76	\$ 0.30	\$ 4.06	\$ 0.04
	Laurel	0.000	kg	\$ 18.00	\$ 1.44	\$ 19.44	\$ 0.00
	Huevos	440.000	g	\$ 0.00091	\$ 0.00007	\$ 0.00098	\$ 0.43
	Camarón	2.000	kg	\$ 6.60	\$ 0.53	\$ 7.13	\$ 14.26
						Total	\$ 21.09
						Costo por porción	\$ 2.11

Postre

Plato	Ingredientes	Cantidades para 10 porciones	Unidad de medida	Precio unitario	Variación	Precio unitario Total	Costo estándar
Diana	Limón Sutil	0.025	kg	\$ 0.73	\$ 0.06	\$ 0.79	\$ 0.02
	Azúcar	0.100	kg	\$ 1.00	\$ 0.08	\$ 1.08	\$ 0.11
	Extracto de Vainilla	0.006	lt	\$ 3.80	\$ 0.30	\$ 4.10	\$ 0.02
	Crema de leche	0.250	lt	\$ 2.98	\$ 0.24	\$ 3.22	\$ 0.80
	Gelatina sin sabor	0.080	kg	\$ 6.00	\$ 0.48	\$ 6.48	\$ 0.52
	Durazno en almíbar Gustadina	0.420	kg	\$ 3.65	\$ 0.29	\$ 3.94	\$ 1.66
						Total	\$ 3.13
						Costo por porción	\$ 0.31

Fuente: Supermercado Tía, Supermercado Megamaxi, Pronaca, Mercado mayorista, Recetas proporcionadas por Catering Azafrán

Elaborado por: Alex García

Después de realizar los presupuestos se tiene que elaborar una hoja de especificaciones por cada receta, donde se encuentran los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación necesarios para terminar el producto, cada uno de estos posee una cantidad estándar y costo de acuerdo a la complejidad de la receta.

A continuación se presentará una parte de la tarjeta estándar donde se encuentra la materia prima directa a utilizar, progresivamente se irá incluyendo los siguientes elementos del costo conforme se realice el presupuesto respectivo. Con esta información ya podemos iniciar la contabilización de la compra y proceso productivo en la respectiva hoja de costos.

Tabla 6.

Hoja de especificaciones o tarjeta estándar de materiales directos

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Artículo: Ají de Chanco			Código 1	
Unidad de Costeo: 10 porciones				
Materiales Directos	Unidad de medida	Cantidad estándar	Precio estándar	Costo estándar
Ajo picado	kg	0.015	\$ 3.24	0.05
Cebolla Paiteña	kg	0.160	\$ 1.30	0.21
Aceite con achote	lt	0.050	\$ 1.51	0.08
Hueso Carnudo Mr. Chanco	kg	1.500	\$ 2.38	3.56
			Total	3.90
			Costo por porción	0.39

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Artículo: Pollo Picante con Coco			Código 2	
Unidad de Costeo: 10 porciones				
Materiales Directos	Unidad de medida	Cantidad estándar	Precio estándar	Costo estándar
Leche de coco	lt	0.25	\$ 4.86	1.22
Sal y Pimienta	kg	0.01	\$ 0.70	0.01
Coco rallado	kg	0.10	\$ 2.16	0.22
Curry en polvo	kg	0.01	\$ 16.53	0.13
Muslos Mr. Pollo	kg	3.00	\$ 3.68	11.05
			Total	12.62
			Costo por porción	1.26

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Artículo: Pavo al Tomillo			Código 3	
Unidad de Costeo: 10 porciones				
Materiales Directos	Unidad de medida	Cantidad estándar	Precio estándar	Costo estándar
Ajo picado	kg	0.012	\$ 3.24	0.04
Cebolla Perla	kg	0.280	\$ 1.30	0.36
Tomillo	kg	0.020	\$ 6.44	0.13
Col Blanca	kg	0.180	\$ 1.19	0.21
Sal y Pimienta	kg	0.008	\$ 0.70	0.01
Vinagre	kg	0.030	\$ 1.32	0.04
Pechuga deshuesada de pavo	kg	3.000	\$ 4.57	13.71
Aceite de girasol Gustadina	lt	0.400	\$ 2.92	1.17
			Total	15.66
			Costo por porción	1.57

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Artículo: Camarones con whisky			Código 4	
Unidad de Costeo: 10 porciones				
Materiales Directos	Unidad de medida	Cantidad estándar	Precio estándar	Costo estándar
Cebolla Paiteña	kg	0.200	\$ 1.30	0.2592
Perejil liso picado	kg	0.010	\$ 0.97	0.01
Zanahoria	kg	0.200	\$ 0.12	0.02
Mantequilla	kg	0.120	\$ 1.30	0.16
Pimienta de cayena	kg	0.000	\$ 34.13	0.00
Whisky	lt	0.150	\$ 19.44	2.92
Vino Blanco	lt	0.150	\$ 8.64	1.30
Tomillo	kg	0.000	\$ 6.44	0.00
Leche evaporada	lt	0.250	\$ 6.77	1.69
Sal y Pimienta	kg	0.008	\$ 0.70	0.01
Estragón	kg	0.010	\$ 4.06	0.04
Laurel	kg	0.0001	\$ 19.44	0.00
Huevos	g	440	\$ 0.00	0.43
Camarón	kg	2.000	\$ 7.13	14.26
			Total	21.09
			Costo por porción	2.11

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Artículo: Postre Diana			Código 5	
Unidad de Costeo: 10 porciones				
Materiales Directos	Unidad de medida	Cantidad estándar	Precio estándar	Costo estándar
Limón Sutil	kg	0.025	\$ 0.79	0.02
Azúcar	kg	0.100	\$ 1.08	0.11
Extracto de Vainilla	lt	0.006	\$ 4.10	0.02
Crema de leche	lt	0.250	\$ 3.22	0.80
Gelatina sin sabor	kg	0.080	\$ 6.48	0.52
Durazno en almíbar Gustadina	kg	0.420	\$ 3.94	1.66
			Total	3.13
			Costo por porción	0.31

Fuente: Zapata, 2007

Elaborado por: Alex García

Como podemos ver en el tabla 6 se presenta la primera parte de la hoja de especificaciones donde se detalla los estándares de materiales directos necesarios por cada receta. La unidad de medida y la cantidad es correspondiente para la elaboración de diez porciones, la información fue extraída del presupuesto de Materiales Directos donde comienza la predeterminación de los costos. La cantidad se debe estandarizar de acuerdo a la experiencia de los expertos en la cocina pero los precios poseen una constante variabilidad y son sometidos a estudios y aplicación de provisiones para evitar una afectación en el margen de utilidad.

4.4 IDENTIFICAR ESTÁNDAR DE CALIDAD PARA MANO DE OBRA DIRECTA

Para identificar el estándar de calidad de mano de obra se tiene que partir realizando el presupuesto, con la remuneración correspondiente a cada persona que interviene en la creación del producto final. En este caso como ya se indicó en el Capítulo 3 las personas necesarias para la producción, específicamente en la tabla 4. Con los datos obtenidos del personal se proyectará las erogaciones respectivas a un mes de trabajo.

Este es el costo más fuerte la producción alimenticia y se lo debe tomar con gran importancia ya que los cocineros son especialistas en la transformación de los alimentos en deliciosos platos, no cualquier persona tiene la habilidad para elaborar una exquisita receta, por estos motivos se necesita gente de cocina con bastante experiencia, gusto y creatividad para que la comida sea del agrado del cliente; el chef que es el encargado principal del proyecto y de dirigir a los demás empleados del área, este debe tener gran destreza y disciplina a la hora de cocinar. A causa de esto los empleados de esta área tienen una excelente remuneración y grandes beneficios.

La remuneración obligatoria para el trabajador de producción consta de: Sueldo, horas extras, beneficios de ley y cualquier otra bonificación proporcionada por las políticas de la compañía.

Una vez ya obtenido el total de erogaciones mano de obra mensual se dividirá por el número de horas trabajadas al mes, esto dará como resultado el costo unitario de por trabajador que al sumar nos proporciona una tasa hora hombre mensual. (Ver tabla 7)

Tabla 7.

Presupuesto de mano de obra directa mensual

Empleado requerido	Horas efectivas trabajadas	Sueldo	Horas extras		13ero	14to	Vacaciones	Fondos reserva	Aporte al IESS	Total erogaciones	Horas trabajadas	Valor hora Hombre servicio preparación
			No	Valor								
Chef	160	1200	10	100.00	108.33	28.33	54.17	108.33	157.95	1,757.12	170	10.34
Ayudante de Chef	160	650	10	54.17	58.68	28.33	29.34	58.68	85.56	964.76	170	5.68
Jefe de pastelería	160	550	10	45.83	49.65	28.33	24.83	49.65	72.39	820.69	170	4.83
Ayudante de pastelería	160	400	10	33.33	36.11	28.33	18.06	36.11	52.65	604.59	170	3.56
Auxiliar 1	160	400	10	33.33	36.11	28.33	18.06	36.11	52.65	604.59	170	3.56
Auxiliar 2	160	340	10	28.33	30.69	28.33	15.35	30.69	44.75	518.16	170	3.05
										-		
Total	960.00	3,540.00	60.00	295.00	319.58	170.00	159.79	319.58	465.95	5,269.91	1,020.00	31.00

Fuente: Catering Gourmet Santa Fe

Elaborado por: Alex García

Como podemos ver en la tabla 7 todos los trabajadores laborarán ciento sesenta horas mensuales, a esto se adiciona diez horas extras que cumplirán en caso de que se prolongue la producción de un evento o se necesite realizar trabajos fuera de la jornada normal. Al final se divide el total de erogaciones para el número de horas laboradas y se obtiene el costo por hora hombre unitario.

De esta forma podremos separar de acuerdo a la especialidad la tarifa estándar de mano de obra directa, la cual será esencial para la identificación de los costos reales pertenecientes a cada receta, ya que no se realizan las mismas actividades en cada una de ellas. La división se la realizará de la siguiente forma:

Tabla 8.

Tarifa estándar para diferente tipo de actividad de cocina

Trifa estándar cocina	Tarifa estándar pastelería
\$ 22.62	\$ 11.43

Fuente: Catering Gourmet Santa Fe

Elaborado por: Alex García

La tarifa estándar de cocina consta con el valor de la hora hombre del Chef, ayudante del Chef y los dos auxiliares, ya que en la preparación de los platos fuertes incurre y la entrada se incurre a sus servicios. A su vez la tarifa estándar de pastelería incurre el valor de Jefe de Pastelería, ayudante de pastelería y un auxiliar que son encargados de realizar los postres u otros estremeces.

Es decir que para preparar un plato fuerte se tomará la tarifa estándar de cocina y eso multiplicado para el tiempo total que requiere la receta se obtendrá el costo estándar

por mano de obra directa. De la misma forma se realizará con el postre pero en este caso se tomará la tarifa de pastelería la cual es especial para ese tipo de producto.

Ya una vez identificada la tarifa estándar, se realizará un estudio de los tiempos que se incurren en la preparación de diez porciones por cada tipo de receta según su proyección, cada una de estas poseen diferentes métodos de preparación y cocción lo cual se deduce que no todas poseen el mismo tiempo para producirlas.

Para esto se incurrió en la ayuda de expertos en la cocina los cuales proporcionaron información esencial para este proyecto. La elaboración fue determinada en dos actividades para conocer cuánto tiempo los trabajadores invierten en cada una de ellas, estas son preparación y cocción.

Para analizar la preparación tomaremos el caso de la receta de entrada que es ají de chanco, en primera instancia se selecciona la materia prima necesaria, de allí se corta, pela, aliña, mezcla, etc., todo lo esencial para que esté listo para la cocción. Ya listo lo anterior se procede a la actividad de cocina que es donde se mezcla los alimentos de tal forma que tomen el sabor adecuado al gusto; allí es indispensable la habilidad del chef ya que todos sus conocimientos y creatividad son puestos en práctica. Lo que proporciona una cierta diferencia en el sabor es los detalles que aplica en la preparación y el gusto que le pone los expertos.

Figura 4.**Proceso de preparación y cocción de la receta**

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Alex García

A continuación se presentará los tiempos equivalentes en la preparación de alimentos para diez porciones por cada receta, estos serán presentados en horas ya que facilita su manejo, es decir si se demora 30 minutos eso equivale a 0,50 de hora.

Tabla 9.**Tiempos de ejecución de recetas estándar**

Entrada		Aji de chancho							
CONCEPTO	CANTIDAD	HORAS TOTALES	HORAS POR UNIDAD	Chef	Ayudante Chef	Auxiliar 1	Total tiempo empleado por unidad	TOTAL PEDIDO	TOTAL TIEMPO
Preparado	10	0.17	0.017		0.017	0.017	0.033	10	0.33
Cocina	10	0.25	0.025	0.025			0.025	10	0.25
TOTALES	en minutos	25.00	0.04				0.06		0.58

Plato fuerte		Pollo picante con coco							
CONCEPTO	CANTIDAD	HORAS TOTALES	HORAS POR UNIDAD	Chef	Ayudante Chef	Auxiliar 1	Total tiempo empleado por unidad	TOTAL PEDIDO	TOTAL TIEMPO
Preparado	10	0.17	0.02		0.02	0.02	0.03	10	0.33
Cocina	10	0.42	0.04	0.04			0.04	10	0.42
TOTALES	en minutos	35.00	0.06				0.08		0.75

Plato fuerte		Pavo al tomillo							
CONCEPTO	CANTIDAD	HORAS TOTALES	HORAS POR UNIDAD	Chef	Ayudante Chef	Auxiliar 2	Total tiempo empleado por unidad	TOTAL PEDIDO	TOTAL TIEMPO
Preparado	10	0.25	0.03		0.03	0.03	0.05	10	0.50
Cocina	10	0.42	0.04	0.04			0.04	10	0.42
TOTALES	en minutos	40.00	0.07				0.09		0.92

Plato fuerte		Camarones con whisky							
CONCEPTO	CANTIDAD	HORAS TOTALES	HORAS POR UNIDAD	Chef	Ayudante Chef	Auxiliar 1	Total tiempo empleado por unidad	TOTAL PEDIDO	TOTAL TIEMPO
Preparado	10	0.33	0.03		0.03	0.03	0.07	10	0.67
Cocina	10	0.33	0.03	0.03			0.03	10	0.33
TOTALES	en minutos	40.00	0.07				0.10		1.00

Postre		Diana							
CONCEPTO	CANTIDAD	HORAS TOTALES	HORAS POR UNIDAD	Jefa de pastelería	Ayudante de pastelería	Auxiliar 2	Total tiempo empleado por unidad	TOTAL PEDIDO	TOTAL TIEMPO
Preparado	10	0.33	0.03	0.03	0.03		0.07	10	0.67
Cocina	10	0.08	0.01			0.01	0.01	10	0.08
TOTALES	en minutos	25.00	0.04				0.08		0.75

Fuente: Información proporcionada por empresa Gourmet Santa Fe, Chef profesional Catering Azafrán

Elaborado por: Alex García

Como podemos ver en la tabla anterior las recetas están proyectadas para diez porciones y cada una tiene sus dos actividades donde se detalla cuanto de hora se toma para realizarlas. Se observa que en promedio se toma 20 minutos en preparar cada receta y unos 25 en cocinarlas, estas dos labores se las realizan en paralelo pero son separadas para conocer cuánto se debe invertir en tiempo para cada actividad. En toda receta intervienen el personal adecuado y se realiza una equivalencia para determinar la participación de los trabajadores.

Con esto tenemos el tiempo total que invierte los cocineros en cada una de las recetas y podemos multiplicar por la tasa estándar de mano de obra directa, obteniendo el costo estándar por hora hombre. El siguiente paso es aplicarlo a la tarjeta estándar como veremos a continuación.

Tabla 10.

Hoja de especificaciones o tarjeta estándar de materiales directos y mano de obra directa

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Artículo: Ají de Chanco			Código 1	
Unidad de Costeo: 10 porciones				
Materiales Directos	Unidad de medida	Cantidad estándar	Precio estándar	Costo estándar
Ajo picado	kg	0.015	\$ 3.24	0.05
Cebolla Paiteña	kg	0.160	\$ 1.30	0.21
Aceite con achote	lt	0.050	\$ 1.51	0.08
Hueso Carnudo Mr. Chanco	kg	1.500	\$ 2.38	3.56
			Total	3.90
			Costo por porción	0.39
Mano de Obra Directa	Horas	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Preparado	Horas	0.333	22.62	7.54
Cocina	Horas	0.250	22.62	5.65
			Total	13.19
			Costo unitario	1.32

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Artículo: Pollo Picante con Coco			Código 2	
Unidad de Costeo: 10 porciones				
Materiales Directos	Unidad de medida	Cantidad estándar	Precio estándar	Costo estándar
Leche de coco	lt	0.25	\$ 4.86	1.22
Sal y Pimienta	kg	0.01	\$ 0.70	0.01
Coco rallado	kg	0.10	\$ 2.16	0.22
Curry en polvo	kg	0.01	\$ 16.53	0.13
Muslos Mr. Pollo	kg	3.00	\$ 3.68	11.05
			Total	12.62
			Costo por porción	1.26
Mano de Obra Directa	Horas	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Preparado	Horas	0.333	22.62	7.54
Cocina	Horas	0.417	22.62	9.42
			Total	16.96
			Costo unitario	1.70

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Artículo: Pavo al Tomillo			Código 3	
Unidad de Costeo: 10 porciones				
Materiales Directos	Unidad de medida	Cantidad estándar	Precio estándar	Costo estándar
Ajo picado	kg	0.012	\$ 3.24	0.04
Cebolla Perla	kg	0.280	\$ 1.30	0.36
Tomillo	kg	0.020	\$ 6.44	0.13
Col Blanca	kg	0.180	\$ 1.19	0.21
Sal y Pimienta	kg	0.008	\$ 0.70	0.01
Vinagre	kg	0.030	\$ 1.32	0.04
Pechuga deshuesada de pavo	kg	3.000	\$ 4.57	13.71
Aceite de girasol Gustadina	lt	0.400	\$ 2.92	1.17
			Total	15.66
			Costo por porción	1.57
Mano de Obra Directa	Horas	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Preparado	Horas	0.500	22.62	11.31
Cocina	Horas	0.417	22.62	9.42
			Total	20.73
			Costo unitario	2.07

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Artículo: Camarones con whisky			Código 4	
Unidad de Costeo: 10 porciones				
Materiales Directos	Unidad de medida	Cantidad estándar	Precio estándar	Costo estándar
Cebolla Paiteña	kg	0.200	\$ 1.30	0.2592
Perejil liso picado	kg	0.010	\$ 0.97	0.01
Zanahoria	kg	0.200	\$ 0.12	0.02
Mantequilla	kg	0.120	\$ 1.30	0.16
Pimienta de cayena	kg	0.000	\$ 34.13	0.00
Whisky	lt	0.150	\$ 19.44	2.92
Vino Blanco	lt	0.150	\$ 8.64	1.30
Tomillo	kg	0.000	\$ 6.44	0.00
Leche evaporada	lt	0.250	\$ 6.77	1.69
Sal y Pimienta	kg	0.008	\$ 0.70	0.01
Estragón	kg	0.010	\$ 4.06	0.04
Laurel	kg	0.0001	\$ 19.44	0.00
Huevos	g	440	\$ 0.00	0.43
Camarón	kg	2.000	\$ 7.13	14.26
			Total	21.09
			Costo por porción	2.11
Mano de Obra Directa	Horas	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Preparado	Horas	0.67	22.62	15.08
Cocina	Horas	0.33	22.62	7.54
			Total	22.62
			Costo unitario	2.26

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Artículo: Postre Diana		Código 5		
Unidad de Costeo: 10 porciones				
Materiales Directos	Unidad de medida	Cantidad estándar	Precio estándar	Costo estándar
Limón Sutil	kg	0.025	\$ 0.79	0.02
Azúcar	kg	0.100	\$ 1.08	0.11
Extracto de Vainilla	lt	0.006	\$ 4.10	0.02
Crema de leche	lt	0.250	\$ 3.22	0.80
Gelatina sin sabor	kg	0.080	\$ 6.48	0.52
Durazno en almíbar Gustadina	kg	0.420	\$ 3.94	1.66
			Total	3.13
			Costo por porción	0.31
Mano de Obra Directa	Horas	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Preparado	Horas	0.67	11.43	7.62
Cocina	Horas	0.08	11.43	0.95
			Total	8.57
			Costo unitario	0.86

Fuente: Zapata, 2007

Elaborado por: Alex García

Cada una de las tarjetas estándar se va llenando conforme se realiza los presupuestos de cada elemento del costo, en un análisis hasta este punto, podemos observar que el costo unitario de mano de obra directa es superior al de los materiales directos, debido a las características y la complejidad de transformación que necesitan los cocineros para elaborar un plato gourmet a gusto del público.

En el siguiente punto se tratará los costos indirectos de fabricación que forman una parte esencial en la elaboración de un plato y aún más de un evento.

4.5 ESTABLECER ESTÁNDAR PARA ASIGNACIÓN DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

En la elaboración del presupuesto del tercer elemento del costo se encontraron ciertas características que conllevan a un grado de dificultad en la predeterminación del

importe, debido a que existe una gran variedad de artículos que son incluidos de forma indirecta en la producción, también se toma en cuenta la capacidad instalada y la base para elaborar la tasa de asignación.

Como parte del área de cocina algunos elementos, que no son identificados a simple vista, forman una parte esencial o complementaria de la receta estándar, como ejemplo se tiene: servicios básicos, adicionales de materia prima, seguros, mano de obra indirecta, mantenimiento industrial, personal eventual, lavandería, etc., y con esto se debe tomar en cuenta que su aplicación afecta al costo aproximándolo a valores reales.

Ya una vez colocado el último elemento podemos comparar el porcentaje que poseen los CIF con los demás componentes del costo y nos encontraremos que todas las recetas tendrán la misma tasa de aplicación pero varían en su costo debido a las base de aplicación que se considere en el presupuesto.

La forma más adecuada para la aplicación de los CIF según expertos en contabilidad de costos, es asignar la tasa predeterminada en base a horas hombre. Debido a que ya se había investigado los tiempos de ejecución de cada una de las recetas resultará beneficioso usar este elemento de ejecución.

Pera comenzar a estandarizar los el tercer elemento del costo se elaborará el presupuesto indicando cada uno de sus componentes, así como los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos que se deben aplicar a la tarjeta estándar.

Tabla 11.**Presupuesto de materia prima indirecta**

Insumos	Cantidades para 10 porciones	Unidad de medida	Precio unitario	Variación	Precio unitario Total	Costo estándar
Condimentos	0.33	Kg	5.45	0.44	5.89	1.942
Guarniciones						
Arroz	0.80	Kg	0.90	0.07	0.97	0.778
Granos	0.70	Kg	2.00	0.16	2.16	1.512
Legumbres	0.50	Kg	1.50	0.12	1.62	0.810
Hortalizas	0.50	Kg	1.20	0.10	1.30	0.648
Vegetales	0.70	Kg	1.00	0.08	1.08	0.756
Frutas	0.70	Kg	2.00	0.16	2.16	1.512
					Total	7.96
					Costo total por porción	0.80

Fuente: Investigación realizada**Elaborado por:** Alex García

En la Tabla 11 se detalla la materia prima indirecta y se tiene que: los condimentos son una parte complementaria en la preparación de los alimentos, se los usa en cantidades pequeñas dependiendo el gusto del Chef y representa un valor insignificante en el costo del producto. De igual forma las guarniciones son predeterminadas para acompañar el plato fuerte según la receta que se haya contratado y las porciones dependerán del gusto de cada persona.

Tabla 12.**Mano de obra indirecta**

Empleado	Horas efectivas trabajadas	Sueldo	Comisiones	13ero	14to	Vacaciones	Fondos reserva	Aporte al IESS	Total erogaciones	Horas trabajadas	Valor hora Hombre
Jefe de Producción	160	1,200.00	120.00	100.00	28.33	50.00	100.00	145.80	1,744.13	160.00	10.90
TOTALES		1,200.00	120.00	100.00	28.33	50.00	100.00	145.80	1,744.13	160.00	10.90

Fuente: Compañía Catering Gourmet Santa Fe**Elaborado por:** Alex García

Como podemos observar en la Tabla 12 se incluye una persona adicional en el área de cocina. El Jefe de producción interviene de forma indirecta en la preparación de los alimentos, su presencia es esencial en la planeación y logística del departamento y se encarga de funciones importantes como:

- Supervisar todo el proceso de transformación de materia prima.
- Realizar la coordinación del área de cocina, asignando tareas de cumplimiento al Chef.
- Revisa la calidad de los alimentos preparados.
- Se encarga de elaborar y actualizar constantemente las recetas estándar. Implementado normas de calidad, de precio y de nutrición.
- Tiene la obligación de inspeccionar la maquinaria y su correcto funcionamiento.
- Establece controles de seguridad laboral e industrial.
- Genera informes, interpreta resultados de trabajos realizados, junto a los demás gerentes de área.
- Establece manuales de procesos y se encarga de entrenar a nuevo personal.
- Negociar precio de compra de materiales y sueldos de los empleados de cocina.

Estas actividades provocan un incremento en la eficiencia de los procedimientos, asegurando la calidad y manteniendo el control de costos acorde con estándares de la compañía.

Tabla 13.

Presupuesto de costos indirectos de fabricación

Fijo	Valores mensuales
Almacenaje bodega alimentos = refrigeración	50.00
Menaje - vajilla - utensilios de cocina	100.00
Mantenimiento local y menaje	300.00
Mantenimiento industrial	300.00
Gas y combustibles	900.00
Gastos seguros	800.00
Lavandería	650.00
Arriendo	600.00
Transporte por alquiler	2,000.00
Teléfonos celular y fija	130.00
Suministros de oficina y aseo	60.00
Depreciaciones/amortizaciones maquinaria industrial	3,752.61
Sueldo jefe de producción	1,744.13
Total Fijo	11,386.74
Horas laboradas mensuales	240.00
Total horas laboradas por # de trabajadores	1,440.00
Tasa Fija	7.91
Variable	
Mermas de menaje por perdida	8.00
Agua-luz	1,000.00
Personal eventual no en nomina	9,000.00
Total Variable	10,008.00
Horas laboradas mensuales	240.00
Total horas laboradas por # de trabajadores	1,440.00
Materia Prima indirecta por porción	0.80
Tasa Variable	6.95
Total Tasa Variable	7.75
Tasa Total Costos Generales de Fabrica	15.65

Fuente: Compañía Catering Gourmet Santa Fe

Elaborado por: Alex García

Como podemos observar en la Tabla 13 los CIF están separados en Fijos y Variables.

Los importes fijos son aquellos que mensualmente se deben desembolsar para mantener los procesos en un adecuado funcionamiento, entre los cuales están:

- Almacenaje que corresponde a los gastos de bodega y refrigeración de los alimentos,

- El costo de menaje está incluido aquellos utensilios, ollas, moldes, vajilla y demás artículos que se necesitan mensualmente en la cocina,
- Mantenimiento de local y menaje corresponde a reparaciones y adecuación de toda el área de cocina y sus instalaciones,
- Mantenimiento industrial se refiere a la revisión técnica mensual de toda la maquinaria como cocina industrial, extractor de humo, electrodoméstico, hornos, etc.,
- Seguros contra incendios, robos y accidentes prorrateado solo para el área productiva que es de 6 metros de largo por 8 metros de ancho,
- El costo de lavandería involucra todo lo que es uniformes de cocineros, limpieza de menaje y otros artículos dentro de la cocina,
- Gas y combustibles que corresponde a tanques industriales, aceites especiales y lubricantes para la cocina,
- Transporte cuenta con el valor más representativo dentro de los CIF ya que se necesita un automóvil adecuado para llevar la comida, los calentadores, los cilindros de gas y algunos alimentos que necesitan refrigeración. Este vehículo debe contener espacio suficiente y adecuaciones especiales,
- Suministro de oficina y aseo, telefonía celular y fija, depreciaciones y amortizaciones, sueldo del jefe de producción; todos estos importes son

considerados como fijos debido a que su valor no varía en el transcurso de un periodo, de igual manera se los tiene que ir revisando periódicamente para asegurarse de algún cambio, en menos o en más, el cual pueda afectar al costo o la tarjeta estándar.

En los CIF variables tenemos las mermas de menaje que en resumen es un seguro por pérdida de estos utensilios, se ha considerado un valor de ocho por ciento del total del menaje adquirido en el mes; también tenemos el consumo de Agua y Luz acumulado el cual puede variar de acuerdo al número de trabajos que se realicen, que de igual forma es considerado el importe que se presupuesta al personal eventual en nómina, no todos los meses se tendrá el mismo importe ya que se manejara conforme a los requerimientos de la producción. Este valor de personal eventual cubre en caso de que surjan trabajos de mayor cantidad y se necesite más empleados para la producción, provocando que el costo de mano de obra no varié por el aumento de trabajo.

Ya obtenido el total de los CIF Fijos y Variables, se procede a determinar la base para calcular la tarifa estándar, la cual en este caso es el total de horas trabajadas durante el mes. Suponiendo que todos los meses tengan 30 días se multiplica por el número de horas de la jornada diaria que son 8 y efectivamente da un valor de 240 horas que se invertirán en la producción mensual. Se toma en cuenta los fines de semana debido a que algunos eventos se los realiza en esos días; la producción debe ser justo a tiempo, donde garantice la calidad y frescura de los alimentos.

El total de horas propuestas para la producción se tiene que multiplicar por el número de trabajadores que intervienen directamente en ella, en este caso son 6 personas en

el área de cocina. Ya que la predeterminación de los CIF es en base a Horas MOD se debe conocer cuantas horas en total se invertirían en la elaboración de los alimentos, lo que da un total de 1440 horas mensuales invertidas. Esta es la base para encontrar la tasa Fija y Variable de los Costos Indirectos de Fabricación.

Una vez ya obtenidos estos dos datos se procede a dividirlos, obteniendo la tasa Fija y Variable de CIF. Estas tasas se colocarán en cada tarjeta estándar multiplicando el número de horas hombre invertidas en la producción de la receta. A continuación se presentará la tarjeta estándar u hoja de especificaciones completa con los tres elementos del costo y su precio unitario ya calculado.

Tabla 14.

Hoja de especificaciones o tarjeta estándar de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Artículo: Ají de Chanco			Código 1	
Unidad de Costeo: 10 porciones				
Materiales Directos	Unidad de medida	Cantidad estándar	Precio estándar	Costo estándar
Ajo picado	kg	0.015	\$ 3.24	0.05
Cebolla Paiteña	kg	0.160	\$ 1.30	0.21
Aceite con achote	lt	0.050	\$ 1.51	0.08
Hueso Carnudo Mr. Chanco	kg	1.500	\$ 2.38	3.56
			Total	3.90
			Costo por porción	0.39
Mano de Obra Directa	Horas	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Preparado	Horas	0.333	22.62	7.54
Cocina	Horas	0.250	22.62	5.65
			Total	13.19
			Costo unitario	1.32
Costo Indirectos	Parámetro	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Tasa estándar Fija	Horas	0.58	7.91	4.61
Tasa estándar Variable	Horas	0.58	7.75	4.52
			Total	9.13
			Costo unitario	0.91
	Total Costo estándar por unidad			2.62

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Artículo: Pollo Picante con Coco			Código 2	
Unidad de Costeo: 10 porciones				
Materiales Directos	Unidad de medida	Cantidad estándar	Precio estándar	Costo estándar
Leche de coco	lt	0.25	\$ 4.86	1.22
Sal y Pimienta	kg	0.01	\$ 0.70	0.01
Coco rallado	kg	0.10	\$ 2.16	0.22
Curry en polvo	kg	0.01	\$ 16.53	0.13
Muslos Mr. Pollo	kg	3.00	\$ 3.68	11.05
			Total	12.62
			Costo por porción	1.26
Mano de Obra Directa	Horas	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Preparado	Horas	0.333	22.62	7.54
Cocina	Horas	0.417	22.62	9.42
			Total	16.96
			Costo unitario	1.70
Costo Indirectos	Parámetro	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Tasa estándar Fija	Horas	0.75	7.91	5.93
Tasa estándar Variable	Horas	0.75	7.75	5.81
			Total	11.74
			Costo unitario	1.17
	Total Costo estándar por unidad			4.13

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Artículo: Pavo al Tomillo			Código 3	
Unidad de Costeo: 10 porciones				
Materiales Directos	Unidad de medida	Cantidad estándar	Precio estándar	Costo estándar
Ajo picado	kg	0.012	\$ 3.24	0.04
Cebolla Perla	kg	0.280	\$ 1.30	0.36
Tomillo	kg	0.020	\$ 6.44	0.13
Col Blanca	kg	0.180	\$ 1.19	0.21
Sal y Pimienta	kg	0.008	\$ 0.70	0.01
Vinagre	kg	0.030	\$ 1.32	0.04
Pechuga deshuesada de pavo	kg	3.000	\$ 4.57	13.71
Aceite de girasol Gustadina	lt	0.400	\$ 2.92	1.17
			Total	15.66
			Costo por porción	1.57
Mano de Obra Directa	Horas	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Preparado	Horas	0.500	22.62	11.31
Cocina	Horas	0.417	22.62	9.42
			Total	20.73
			Costo unitario	2.07
Costo Indirectos	Parámetro	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Tasa estándar Fija	Horas	0.92	7.91	7.25
Tasa estándar Variable	Horas	0.92	7.75	7.10
			Total	14.35
			Costo unitario	1.43
	Total Costo estándar por unidad			5.07

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Artículo: Camarones con whisky		Código 4		
Unidad de Costeo: 10 porciones				
Materiales Directos	Unidad de medida	Cantidad estándar	Precio estándar	Costo estándar
Cebolla Paiteña	kg	0.200	\$ 1.30	0.2592
Perejil liso picado	kg	0.010	\$ 0.97	0.01
Zanahoria	kg	0.200	\$ 0.12	0.02
Mantequilla	kg	0.120	\$ 1.30	0.16
Pimienta de cayena	kg	0.000	\$ 34.13	0.00
Whisky	lt	0.150	\$ 19.44	2.92
Vino Blanco	lt	0.150	\$ 8.64	1.30
Tomillo	kg	0.000	\$ 6.44	0.00
Leche evaporada	lt	0.250	\$ 6.77	1.69
Sal y Pimienta	kg	0.008	\$ 0.70	0.01
Estragón	kg	0.010	\$ 4.06	0.04
Laurel	kg	0.0001	\$ 19.44	0.00
Huevos	g	440	\$ 0.00	0.43
Camarón	kg	2.000	\$ 7.13	14.26
			Total	21.09
			Costo por porción	2.11
Mano de Obra Directa	Horas	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Preparado	Horas	0.67	22.62	15.08
Cocina	Horas	0.33	22.62	7.54
			Total	22.62
			Costo unitario	2.26
Costo Indirectos	Parámetro	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Tasa estándar Fija	Horas	1.00	7.91	7.91
Tasa estándar Variable	Horas	1.00	7.75	7.75
			Total	15.65
			Costo unitario	1.57
	Total Costo estándar por unidad			5.94

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Artículo: Postre Diana		Código 5		
Unidad de Costeo: 10 porciones				
Materiales Directos	Unidad de medida	Cantidad estándar	Precio estándar	Costo estándar
Limón Sutil	kg	0.025	\$ 0.79	0.02
Azúcar	kg	0.100	\$ 1.08	0.11
Extracto de Vainilla	lt	0.006	\$ 4.10	0.02
Crema de leche	lt	0.250	\$ 3.22	0.80
Gelatina sin sabor	kg	0.080	\$ 6.48	0.52
Durazno en almíbar Gustadina	kg	0.420	\$ 3.94	1.66
			Total	3.13
			Costo por porción	0.31
Mano de Obra Directa	Horas	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Preparado	Horas	0.67	11.43	7.62
Cocina	Horas	0.08	11.43	0.95
			Total	8.57
			Costo unitario	0.86
Costo Indirectos	Parámetro	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Tasa estándar Fija	horas	0.75	7.91	5.93
Tasa estándar Variable	horas	0.75	7.75	5.81
			Total	11.74
			Costo unitario	1.17
	Total Costo estándar por unidad			2.34

Fuente: Zapata, 2007

Elaborado por: Alex García

Una vez ya estandarizado los tres elementos del costo se debe poner en práctica esta información mediante el método de costeo por Órdenes de Producción. Este método tiene la característica de generar artículos terminados por lotes, cada uno de ellos tiene especificaciones diferentes y son almacenadas en una hoja de costos que será presentada en el siguiente punto.

4.6 IMPLEMENTACIÓN EN EL SISTEMA POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN

Para iniciar la explicación de proceso contable de producción se tomará como ejemplo un evento típico como una Boda, donde en promedio se tiene un total de 100 personas invitadas, un servicio de catering, una recepción y entretenimiento central

dependiendo del acuerdo negociado con el cliente. Este tipo de servicio es destinado para clientes que exigen calidad a nivel de restaurantes de hoteles de 4 o 5 estrellas, que poseen una capacidad de adquisición alta.

En promedio se estima un precio de venta de \$ 50 por persona invitada, quedando un margen de utilidad razonable después de haber restado los costos y gastos del evento.

Una vez ya llegado a un acuerdo en el precio del evento se procede a realizar una orden de producción donde nos indicará todo lo requerido como recetas para el banquete, tipos de bebidas, entretenimiento y decoraciones.

De allí pasa dicha orden al área de cocina por vía correo electrónico, indicando las necesidades para iniciar la elaboración de los alimentos. Por consiguiente partimos con la identificación de los elementos del costo; en la materia prima ya sea directa o indirecta se realizara una requisición donde indique cantidad o peso específico para cada receta tomando en cuenta las existencias de Bodega y si es necesario la compra de materiales.

Las características y especificaciones del evento son expuestas en la orden de producción No. 1. Donde se detalla las recetas, el número de platos a elaborar y los suministros adicionales para la producción.

Tabla 15.

Orden de producción No. 1

ORDEN DE PRODUCCIÓN			
CÓDIGO DE EVENTO: B1		No.: 001	
PARA: Jefe Producción	ASUNTO: Evento Boda	TIPO DE EVENTO: Bufet para boda	
DE: Agente de ventas	NOMBRE EVENTO: Boda Armendáriz - Solórzano		
TIPO DE SERVICIO: Mixto	FECHA PEDIDO: 30-sep	HORA DEL PEDIDO: 15:30	
PAX: 100	PRECIO:	FECHA DEL EVENTO: 25-oct	HORA DE SALIDA COCINA: 15:00
LUGAR DEL EVENTO: Hostería San Francisco			HORA INICIO SERVICIO: 18:00
Detalle de requerimiento			
Necesito ayuda con lo siguiente: una boda con servicio mixto, se colocaran 2 estaciones de 50 cada una de doble entrada por cada tipo de gastronomía			
Estación de aperitivos			
Nosotros colocamos los licores y los acompañantes de los mismos a servir			
50 Blody mary, jugo de tomate, apio con hojas frescas, sal y pimienta, tabasco, salsa inglesa			
50 Pisco sour, limón suficiente, claras de huevo, salsa de angostura, azúcar, licuadora industrial de frutas			
80 Mojitos, azúcar, hierba buena, limón			
Aperitivos			
100 empanadas de morocho			
100 canapés			
100 jamón relleno			
Entrada y platos fuertes			
100 Aji de chanco			
100 Pavo al Tomillo			
Bebidas			
20 gaseosa de 3 litros			
20 aguas minerales 3 litros			
20 jarras de jugo natural			
Postre			
100 postres Diana			
La decoración en cada mesa consta de un ramo de flores de cortesía, un arreglo especial en la entrada y decoración típica del local			
Incluye entretenimiento, música y Pastel de bodas que será proporcionado por Pastelería la Unión			

Fuente: Compañía Catering Gourmet Santa Fe

Elaborado por: Alex García

En primera instancia se revisa las existencias de materia prima en bodega, de no tener los materiales se procede a realizar una orden de compra donde se detalle todo lo necesario para la preparación de los alimentos basándose en la requisición de materiales la cual es responsabilidad del Chef junto con el Jefe de Producción.

Según la orden de producción No. 1 se solicita al departamento de producción que se realice 100 platos de entrada de Ají de Chanco, 100 platos fuertes de Pavo al Tomillo y 100 postres Diana, para lo cual se prepara la siguiente requisición de materiales en la Tabla 16 que será entregado a bodega. Los precios y las cantidades son tomados de la tarjeta estándar que se presentó en la Tabla 14, estos generan una gran ayuda para identificar el precio de venta.

Tabla 16.

Requisición de materia prima para la orden de producción No. 1

Requisición de Materiales y Suministros					
Departamento:		Produccion		Fecha: 15/10/2014	
Cárguese a la orden No:		001			
Pax		100			
Cantidad	Unidad	Remitido	Descripción	Precio	Total
0.27	kg	OP 001	Ajo picado	\$ 3.24	\$ 0.87
4.4	kg	OP 001	Cebolla Paiteña	\$ 1.30	\$ 5.70
0.5	lt	OP 001	Aceite con achote	\$ 1.51	\$ 0.76
15	kg	OP 001	Hueso Carnudo Mr. Chanco	\$ 2.38	\$ 35.64
0.2	kg	OP 001	Tomillo	\$ 6.44	\$ 1.29
1.8	kg	OP 001	Col Blanca	\$ 1.19	\$ 2.14
0.08	kg	OP 001	Sal y Pimienta	\$ 0.70	\$ 0.06
0.3	lt	OP 001	Vinagre	\$ 1.32	\$ 0.40
30	kg	OP 001	Pechuga deshuesada de pavo	\$ 4.57	\$ 137.05
4	lt	OP 001	Aceite de girasol Gustadina	\$ 2.92	\$ 11.66
0.25	kg	OP 001	Limón Sutil	\$ 0.79	\$ 0.20
1	kg	OP 001	Azúcar	\$ 1.08	\$ 1.08
0.06	lt	OP 001	Extracto de Vainilla	\$ 4.10	\$ 0.25
2.5	lt	OP 001	Crema de leche	\$ 3.22	\$ 8.05
0.8	kg	OP 001	Gelatina sin sabor	\$ 6.48	\$ 5.18
4.2	kg	OP 001	Durazno en almíbar Gustadina	\$ 3.94	\$ 16.56
				Total	\$ 226.88
Elaborado por: _____			Autorizado por: _____		
			Recibido por: _____		

Fuente: Bernal, 2012

Elaborado por: Alex García

Desde este documento empieza el proceso productivo. Si hacen falta materiales directos en inventario se debe incluir otro documento que es una orden de compra; en este caso se necesitó el abastecimiento de todos los materiales directos ya que utilizando el método de Órdenes de Producción se debe consumir todos los materiales requeridos para un lote, esta es presentada por proveedor con fecha y características de entrega.

Tabla 17.

Orden de compra

Orden de Compra				
No:	<u>001</u>			
Proveedor:	<u>Mercado Mayorista</u>			
Fecha de pedido:	<u>15/10/2014</u>			
Fecha de pago:	<u>30/10/2014</u>			
Términos de entrega:	<u>empaquetado en bodega</u>			
Sírvase por este medio suministrarnos los siguientes artículos				
Artículo	Cantidad	Unidad de medida	Precio Unitario	Precio Total
Ajo picado	0.27	kg	\$ 3.24	\$ 0.87
Cebolla Paiteña	4.4	kg	\$ 1.30	\$ 5.70
Aceite con achote	0.5	lt	\$ 1.51	\$ 0.76
Tomillo	0.2	kg	\$ 6.44	\$ 1.29
Col Blanca	1.8	kg	\$ 1.19	\$ 2.14
Sal y Pimienta	0.08	kg	\$ 0.70	\$ 0.06
Vinagre	0.3	lt	\$ 1.32	\$ 0.40
Limón Sutil	0.25	kg	\$ 0.79	\$ 0.20
Azúcar	1	kg	\$ 1.08	\$ 1.08
Extracto de Vainilla	0.06	lt	\$ 4.10	\$ 0.25
Crema de leche	2.5	lt	\$ 3.22	\$ 8.05
			Total	\$ 20.78
Elaborado por: _____		Autorizado por: _____		
		Recibido por: _____		

Orden de Compra				
No:	<u>002</u>			
Proveedor:	<u>Pronaca</u>			
Fecha de pedido:	<u>15/10/2014</u>			
Fecha de pago:	<u>30/10/2014</u>			
Términos de entrega:	<u>empaquetado en bodega</u>			
Sírvase por este medio suministrarnos los siguientes artículos				
Artículo	Cantidad	Unidad de medida	Precio Unitario	Precio Total
Hueso Carnudo Mr. Chanco	15	kg	\$ 2.38	\$ 35.64
Pechuga deshuesada de pavo	30	kg	\$ 4.57	\$ 137.05
Aceite de girasol Gustadina	4	lt	\$ 2.92	\$ 11.66
Gelatina sin sabor	0.8	kg	\$ 6.48	\$ 5.18
Durazno en almíbar Gustadina	4.2	kg	\$ 3.94	\$ 16.56
			Total	\$ 206.10
Elaborado por: _____		Autorizado por: _____		
		Recibido por: _____		

Fuente: Bernal, 2012

Elaborado por: Alex García

Cuando llegan los materiales se realiza una hoja de Entrada a Bodega donde se ingresaran todos los datos reales según la factura entregada por el proveedor. Este documento sirve como respaldo adicional a la factura para la contabilización de lo real en la Hoja de Costos; la presentación es tipo resumen y se lo tiene que realizar por proveedor para un mayor control, se la presentará en la Tabla 18.

Tabla 18.

Entrega a bodega para orden de producción No. 1

Entrada a Bodega					
No:	<u>001</u>				
Fecha:	<u>20/10/14</u>	Tipo de entrega: <u>Ingreso a bodega</u>			
Cod Prov:	<u>M001</u>				
Factura No:	<u>001-001-158996</u>				
Nombre Proveedor:	<u>Mayorista</u>		Orden de compra No: <u>001</u>		
Código de artículo	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio Unitario	Precio Total
Aj001	Ajo picado	0,27	kg	\$ 3,24	\$ 0,87
CP001	Cebolla Paiteña	4,4	kg	\$ 1,30	\$ 5,70
AC001	Aceite con achote	0,5	lt	\$ 1,53	\$ 0,76
TM001	Tomillo	0,2	kg	\$ 6,44	\$ 1,29
CL001	Col Blanca	1,8	kg	\$ 1,19	\$ 2,14
SP001	Sal y Pimienta	0,08	kg	\$ 0,70	\$ 0,06
V001	Vinagre	0,3	lt	\$ 1,34	\$ 0,40
L001	Limón Sutil	0,25	kg	\$ 0,79	\$ 0,20
Z001	Azúcar	1	kg	\$ 1,62	\$ 1,62
EV001	Extracto de Vainilla	0,06	lt	\$ 4,10	\$ 0,25
CrL001	Crema de leche	2,5	lt	\$ 3,22	\$ 8,05
				Total	\$ 21,34
Elaborado por:			Autorizado por:		
			Recibido por:		
Entrada a Bodega					
No:	<u>002</u>				
Fecha:	<u>20/10/14</u>	Tipo de entrega: <u>Ingreso a bodega</u>			
Cod Prov:	<u>P001</u>				
Factura No:	<u>001-002-235554</u>				
Nombre Proveedor:	<u>Pronaca</u>		Orden de compra No: <u>001</u>		
Código de artículo	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio Unitario	Precio Total
HMr001	Hueso Carnudo Mr. Chanco	15	kg	\$ 2,40	\$ 36,00
Pch001	Pechuga deshuesada de pavo	30	kg	\$ 4,66	\$139,79
AG001	Aceite de girasol Gustadina	4	lt	\$ 2,97	\$ 11,90
GI001	Gelatina sin sabor	0,8	kg	\$ 6,48	\$ 5,18
DR001	Durazno en almíbar Gustadina	4,2	kg	\$ 3,94	\$ 16,56
				Total	\$209,42
Elaborado por:			Autorizado por:		
			Recibido por:		

Fuente: Bernal, 2012

Elaborado por: Alex García

Como podemos ver en la Tabla 18; cuando los materiales son entregados a bodega por el proveedor, se procede a registrar en la hoja de entrega, esta tiene códigos de cada producto que al momento de ingresarlos automáticamente modifican el inventario de cada insumo.

En esta compra obtuvimos una variación de precio en varios materiales, al momento de ingresar al sistema los precios reales estos son resaltados automáticamente con rojo, la cual será registrada en la hoja de costos para comparar con el estándar y determinar si su variación es material para la producción.

Este documento se genera para acompañar a la factura y posteriormente se procede a la entrega y registro en el departamento de contabilidad el cual se encarga de generar la Hoja de Costos y compara los estándares con lo real.

- **Contabilización de los elementos del costo**

- **Materia prima directa**

El registro de la compra de materiales directos posee dos métodos de contabilización que son: estándar cuando se realiza la compra, se carga a la cuenta Inventario de materiales, a los precios que figuran en la hoja de especificaciones. Aquí ofrece la oportunidad inmediata de comparar los precios estándar con los reales y estudiar las causas que han originado cualquier diferencia; y el real donde se mantiene la cuenta Inventario de materiales a los precios reales y en consecuencia no se muestra ninguna variación al momento de la compra pero, en el uso de materiales deberá aparecer la variación de precio, junto con la variación de cantidad o eficiencia. (Zapata, 2007)

Lo recomendado para realizar la contabilización es utilizar el método estándar y así identificar la variación de precio desde el momento que llegan

los materiales. De esta forma comenzaremos registrando los asientos de compra donde se detalla las cuentas con el monto y su variación. Este debe tener como respaldo la hoja de entrada a bodega presentada en la Tabla 18.

Tabla 19.

Asientos de compra de materia prima directa

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
21/10/14	Inventario materia prima		226,88	
	Receta 1 Ají de chanco	38,96		
	Receta 3 Pavo al Tomillo	156,61		
	Receta 5 Postre Diana	31,31		
	Variación de precio de materiales		3,89	
	Cuenta por Pagar			230,76
	(Registro de compra de materia prima)			

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Alex García

Partiendo del asiento de compra se procede a registrar la requisición de materiales directos indicado en la Tabla 16, este es el primer registro en la Hoja de Costos, que posteriormente se presentara, la cual se generaría automáticamente realizando los asientos contables.

Tabla 20.

Asiento de uso de materia prima directa

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
21/10/14	Inventario productos en proceso		230,76	
	Receta 1 Ají de chanco	39,32		
	Receta 3 Pavo al Tomillo	159,59		
	Receta 5 Postre Diana	31,85		
	Inventario materia prima			230,76
	(Registro de uso de materiales OP # 1)			

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Alex García

Las cantidades de uso, proporcionados en la requisición de materiales, son exactas debido a que estos proceden de las tarjetas estándar y su utilización debe ser rigurosa para asegurar el cumplimiento del presupuesto.

Con la contabilización del uso de materiales, se debe realizar un ajuste a la cuenta inventarios materia prima, para igualar el saldo y cerrar la variación que provoco el cambio de precio, como esta variación fue contabilizada por el método estándar se la carga directamente a la cuanta mencionada; el asiento es el siguiente:

Tabla 21.

Cierre de variación de mataría prima directa

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
21/10/14	Inventario materia prima		3,89	
	Variación de precio de materiales			3,89
	(Registro de cierre de variación de materia prima directa)			

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Alex García

Con estos asientos se realiza el primer registro en la Hoja de Costos estándar, en su primera parte, consta con las cantidades y los precios estándar derivadas de las hojas de especificaciones, y en un segundo bloque se localiza el asiento de la factura con la hoja de entrada a bodega, es allí donde se puede comparar las variaciones provocadas por la compra de materiales. Esta hoja será presentada después de realizar los asientos de MOD y CIF con sus respectivas cierre de variaciones.

- Mano de obra directa

Al final de la jornada de producción, el jefe de área entregará un reporte correspondiente a las horas reales que se incurrieron en la preparación de las recetas estándar, como parte de su trabajo se encargó de revisar y aproximar los tiempos en las dos actividades, para mantener un costo de mano de obra

totalmente apegado a la realidad y no subestimar ningún valor que pueda afectar al margen de utilidad. Con estos datos también se maneja los costos indirectos de fabricación pues la tasa se aplica en base al resumen entregado a contabilidad.

Tabla 22.

Reporte de horas reales incurridas en producción para MOD

Receta 1 Ají de chanco									
Proceso	Horas reales por 10 porciones	Tarifa real	Pago real por 10 porciones	Pago por 100 porciones	Horas estándar por 10 porciones	Tarifa estándar	Permitido por estándar	Pago por 100 porciones	Variación
Preparado	0,33	\$ 22,62	\$ 7,54	\$ 75,38	0,33	\$ 22,62	\$ 7,54	\$ 75,38	\$ -
Cocina	0,33	\$ 22,62	\$ 7,54	\$ 75,38	0,25	\$ 22,62	\$ 5,65	\$ 56,54	\$ 18,85
Total	0,67			\$ 150,77	0,58			\$ 131,92	\$ 18,85

Receta 3 Pavo al Tomillo									
Proceso	Horas reales por 10 porciones	Tarifa real	Pago real	Pago por 100 porciones	Horas estándar por 10 porciones	Tarifa estándar	Permitido por estándar	Pago por 100 porciones	Variación
Preparado	0,42	\$ 22,62	\$ 9,42	\$ 94,23	0,50	\$ 22,62	\$ 11,31	\$ 113,08	-\$ 18,85
Cocina	0,42	\$ 22,62	\$ 9,42	\$ 94,23	0,42	\$ 22,62	\$ 9,42	\$ 94,23	\$ -
Total	0,83			\$ 188,46	0,92			\$ 207,31	-\$ 18,85

Receta 5 Postre Diana									
Proceso	Horas reales por 10 porciones	Tarifa real	Pago real	Pago por 100 porciones	Horas estándar por 10 porciones	Tarifa estándar	Permitido por estándar	Pago por 100 porciones	Variación
Preparado	0,67	\$ 11,43	\$ 7,62	\$ 76,21	0,67	\$ 11,43	\$ 7,62	\$ 76,21	\$ -
Cocina	0,25	\$ 11,43	\$ 2,86	\$ 28,58	0,08	\$ 11,43	\$ 0,95	\$ 9,53	\$ 19,05
Total	0,92			\$ 104,79	0,75			\$ 85,74	\$ 19,05

Fuente: Zapata, 2007

Elaborado por: Alex García

Con este reporte se procede a registrar la mano de obra directa donde se asigna a una cuenta transitoria todos los valores reales a pagar, esta cuenta se cerrará posteriormente en el asiento de uso ya que carga todo el costo al valor del producto.

Tabla 23.**Registro de mano de obra directa**

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
24/10/14	Meno de obra directa		444,02	
	Receta 1 Ají de chancho	150,77		
	Receta 3 Pavo al Tomillo	188,46		
	Receta 5 Postre Diana	104,79		
	Seguro Social por pagar			39,91
	Remuneración por pagar			404,11
	Sueldo	328,51		
	Decimo Tercero	27,38		
	Decimo Cuarto	7,16		
	Vacaciones	13,69		
	Fondos de reserva	27,38		
	(Registro de Mano de obra directa)			

Fuente: Investigación realizada**Elaborado por:** Alex García

En el asiento de uso de Mano de Obra Directa se debe registrar según los valores estándar obtenidos en las hojas de especificaciones para posteriormente identificar las variaciones, favorables o desfavorables y cruzar la cuenta transitoria que se utilizó en el asiento anterior.

Tabla 24.**Registro de uso de mano de obra directa**

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
24/10/14	Inventario productos en proceso		424,97	
	Receta 1 Ají de chancho	131,92		
	Receta 3 Pavo al Tomillo	207,31		
	Receta 5 Postre Diana	85,74		
	Variación de eficiencia de MOD		37,90	
	Variación de eficiencia de MOD			18,85
	Mano de obra directa			444,02
	(Registro de uso de Mano de Obra Directa OP #1)			

Fuente: Investigación realizada**Elaborado por:** Alex García

Al final de la producción o cuando se cierre el periodo se tiene que liquidar las cuentas de variaciones por lo que se debe realizar un asiento de ajuste donde el importe favorable y desfavorable se carguen al costo del producto afectando la cuenta Inventario Productos en Proceso.

Tabla 25.**Asiento de cierre de variación de mano de obra directa**

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
25/10/14	Inventario Productos en Proceso		19,05	
	Variación de eficiencia de MOD		18,85	
	Variación de eficiencia de MOD			37,90
	(Registro de cierre de variación de mano de obra directa)			

Fuente: Investigación realizada**Elaborado por:** Alex García

- **Costos indirectos de fabricación**

En el registro de los Costos Indirectos de Fabricación se debe aplicar la tasa predeterminada fija y variable, que consta en las hojas de especificaciones, multiplicando por las horas estándar da como resultado lo permitido por el estándar. Que posteriormente deberá cerrarse con los importes reales obtenidos en el reporte de horas entregado por el Jefe de producción.

La aplicación de los CIF se presentara en el siguiente asiento.

Tabla 26.**Asiento de aplicación de los CIF**

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
21/10/14	Inventario productos en proceso		352,20	
	Receta 1 Ají de chanco	91,31		
	Receta 3 Pavo al Tomillo	143,49		
	Receta 5 Postre Diana	117,40		
	CIF Aplicado			352,20
	(Registro de Costos Indirectos de Fabricación)			

Fuente: Investigación realizada**Elaborado por:** Alex García

En los CIF existen dos grandes tipos de variaciones en los cuales se debe analizar en profundidad la fuente de origen. En primera instancia se obtiene el cambio de las Horas MOD, el cual podemos identificar en el reporte de

horas reales incurridas en la producción. Este se debe registrar como variación de eficiencia en aplicación de CIF dependiendo si es favorable o desfavorable para luego cerrarse y cargarlo a inventarios productos en proceso.

El segundo tipo de variación es de la Tasa Predeterminada, Fija y Variable, donde se debe analizar cuáles fueron los cambios la final de un periodo y ajustar el costo según lo desembolsado realmente en todos los rubros que conforma el presupuesto estándar. Este estudio es fundamental para obtener el importe real incurrido de los CIF durante un periodo; mensual, trimestral, semestral o anual y controlar que el margen de utilidad y por ende no afecte el precio final del producto.

En este caso solo tenemos la variación de horas estándar el cual se presenta en siguiente reporte.

Tabla 27.

Reporte de horas reales incurridas en producción para CIF

Receta 1 Ají de chancho									
Proceso	Horas reales por 10 porciones	Tarifa real	Pago real por 10 porciones	Pago por 100 porciones	Horas estándar por 10 porciones	Tarifa estándar	Permitido por estándar	Pago por 100 porciones	Variación
CIF Fijo	0,67	\$ 7,91	\$ 5,27	\$ 52,72	0,58	\$ 7,91	\$ 4,61	\$ 46,13	\$ 6,59
CIF Variabl	0,67	\$ 7,75	\$ 5,16	\$ 51,64	0,58	\$ 7,75	\$ 4,52	\$ 45,18	\$ 6,45
Total	1,33			\$ 104,36	1,17			\$ 91,31	\$ 13,04

Receta 3 Pavo al Tomillo									
Proceso	Horas reales por 10 porciones	Tarifa real	Pago real	Pago por 100 porciones	Horas estándar por 10 porciones	Tarifa estándar	Permitido por estándar	Pago por 100 porciones	Variación
CIF Fijo	0,83	\$ 7,91	\$ 6,59	\$ 65,90	0,92	\$ 7,91	\$ 7,25	\$ 72,49	-\$ 6,59
CIF Variabl	0,83	\$ 7,75	\$ 6,45	\$ 64,55	0,92	\$ 7,75	\$ 7,10	\$ 71,00	-\$ 6,45
Total	1,67			\$ 130,44	1,83			\$ 143,49	-\$ 13,04

Receta 5 Postre Diana									
Proceso	Horas reales por 10 porciones	Tarifa real	Pago real	Pago por 100 porciones	Horas estándar por 10 porciones	Tarifa estándar	Permitido por estándar	Pago por 100 porciones	Variación
CIF Fijo	0,92	\$ 7,91	\$ 7,25	\$ 72,49	0,75	\$ 7,91	\$ 5,93	\$ 59,31	\$ 13,18
CIF Variabl	0,92	\$ 7,75	\$ 7,10	\$ 71,00	0,75	\$ 7,75	\$ 5,81	\$ 58,09	\$ 12,91
Total	1,83			\$ 143,49	1,50			\$ 117,40	\$ 26,09

Fuente: Zapata, 2007

Elaborado por: Alex García

Con este reporte tenemos la información suficiente para realizar los asientos mencionados, los cuales forman la última parte de Hoja de Costos.

Tabla 28.

Asiento de registro de CIF reales

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
24/10/14	CIF Reales		378,29	
	Receta 1 Ají de chancho	104,36		
	Receta 3 Pavo al Tomillo	130,44		
	Receta 5 Postre Diana	143,49		
	Cuentas por pagar			378,29
	(Registro de CIF reales)			

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Alex García

Con este asiento ya podemos identificar las variaciones las cuales usaran cuentas transitorias que posteriormente se cerrarán.

Tabla 29.**Asiento de registro de variación de CIF**

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
24/10/14	CIF Aplicado		352,20	
	Variación de eficiencia CIF		39,13	
	Variación de eficiencia CIF			13,04
	CIF Reales			378,29
	Receta 1 Ají de chanco	104,36		
	Receta 3 Pavo al Tomillo	130,44		
	Receta 5 Postre Diana	143,49		
	(Registro de variaciones de CIF)			

Fuente: Investigación realizada**Elaborado por:** Alex García

Como podemos ver en la tabla anterior se procedió a registrar las variaciones que se provocaron al cerrar las cuentas de CIF Reales y Aplicados. Al final del periodo o de la producción se debe cerrar esta variación con el propósito de registrar el costo real de producción y ajustar la cuenta Inventario Productos en Proceso.

Tabla 30.**Asiento de cierre de variación de costos indirectos de fabricación**

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
25/10/14	Inventario Productos en Proceso		26,09	
	Variación de eficiencia de CIF		13,04	
	Variación de eficiencia de CIF			39,13
	(Registro de cierre de variación de mano de obra directa)			

Fuente: Investigación realizada**Elaborado por:** Alex García

En la anterior tabla se procede a cerrar las variaciones, estas se produjeron una favorable y dos desfavorables debido a que en la primera receta y en la tercera se aumentó el tiempo en 5 minutos adicionales, mientras que en la segunda receta se produjo una eficiencia en el tiempo de preparación de los alimentos en la misma cantidad de minutos.

Con esto cargaremos el costo real a la cuenta Productos en Proceso y en la Hoja de Costos se evidenciará el importe verdadero que se género en esta orden de producción.

Tabla 31.

Hoja de costos para la orden de producción No. 1

COMPANÍA GOURMET SANTA FE											
HOJA DE COSTOS											
ORDEN DE PRODUCCIÓN NO.:		001									
CÓDIGO DE EVENTO:		B1									
PARA:		Jefe Producción		ASUNTO:		Evento Boda		TIPO DE EVENTO:		Bufet para boda	
DE:		Agente de ventas		NOMBRE EVENTO:		Boda Armendáriz Solórzano					
TIPO DE SERVICIO:		Mixto		FECHA PEDIDO:		01-sep		HORA DEL PEDIDO:		15:30	
PAX:		100		PRECIO:		\$ 2,979.07		FECHA DEL EVENTO:		30-oct	
LUGAR DEL EVENTO:		Hostería San Francisco						HORA DE SALIDA COCINA:		15:00	
								HORA INICIO SERVICIO:		18:00	

Pedido	Pax
Receta 1 Aji de chanco	100
Receta 2 Pollo picante con coco	0
Receta 3 Pavo al Tomillo	100
Receta 4 Camarones al whisky	0
Receta 5 Postre Diana	100

Detalle	Receta 1 Aji de chancho					Numero de platos	100
Materia Prima Directa	Unidad de medida	Cantidad para 10 platos	Precio estándar para 10 platos	Costo total estándar	Precio Real	Total Real	Variación
Ajo picado	kg	0.015	3.24	0.49	3.24	0.49	-
Cebolla Paitaña	kg	0.16	1.30	2.07	1.30	2.07	-
Aceite con achote	lt	0.05	1.51	0.76	1.53	0.76	0.01
Hueso Carnudo Mr. Chancho	kg	1.5	2.38	35.64	2.40	36.00	0.36
Total				38.96		39.32	0.36
Mano de Obra Directa	Unidad de medida	Horas para 10 platos	Tarifa Estándar	Costo total estándar	Horas reales incurridas	Total Real	Variación de cantidad
Preparado	Horas	0.33	22.62	75.38	0.33	75.38	-
Cocina	Horas	0.25	22.62	56.54	0.33	75.38	18.85
Total				131.92		150.77	18.85
Costos Indirectos de Fabricación	Unidad de medida	Horas para 10 platos	Tarifa Estándar	Costo total estándar	Horas reales incurridas	Total Real	Variación de cantidad
Tasa estándar Fija	Horas	0.58	7.91	46.13	0.67	52.72	6.59
Tasa estándar Variable	Horas	0.58	7.75	45.18	0.67	51.64	6.45
Total				91.31		104.36	13.04

Detalle	Receta 2 Pollo picante con coco					Numero de platos	0
Materia Prima Directa	Unidad de medida	Cantidad para 10 platos	Precio estándar para 10 platos	Costo total estándar	Precio Real	Total Real	Variación
Leche de coco	lt	0.25	4.86	-	-	-	-
Sal y Pimienta	kg	0.008	0.70	-	-	-	-
Coco rallado	kg	0.1	2.16	-	-	-	-
Curry en polvo	kg	0.008	16.53	-	-	-	-
Muslos Mr. Pollo	kg	3	3.68	-	-	-	-
Total				-		-	-
Mano de Obra Directa	Unidad de medida	Horas para 10 platos	Tarifa Estándar	Costo total estándar	Horas reales incurridas	Total Real	Variación de cantidad
Preparado	Horas	0.33	22.62	-	-	-	-
Cocina	Horas	0.42	22.62	-	-	-	-
Total				-		-	-
Costos Indirectos de Fabricación	Unidad de medida	Horas para 10 platos	Tarifa Estándar	Costo total estándar	Horas reales incurridas	Total Real	Variación de cantidad
Tasa estándar Fija	Horas	0.75	7.91	-	-	-	-
Tasa estándar Variable	Horas	0.75	7.75	-	-	-	-
Total				-		-	-

Detalle	Receta 3 Pavo al Tomillo					Numero de platos	100
Materia Prima Directa	Unidad de medida	Cantidad para 10 platos	Precio estándar para 10 platos	Costo total estándar	Precio Real	Total Real	Variación
Ajo picado	kg	0.012	3.24	0.39	3.24	0.39	-
Cebolla Perla	kg	0.28	1.30	3.63	1.30	3.63	-
Tomillo	kg	0.02	6.44	1.29	6.44	1.29	-
Col Blanca	kg	0.18	1.19	2.14	1.19	2.14	-
Sal y Pimienta	kg	0.008	0.70	0.06	0.70	0.06	-
Vinagre	kg	0.03	1.32	0.40	1.34	0.40	0.01
Pechuga deshuesada de pavo	kg	3	4.57	137.05	4.66	139.79	2.74
Aceite de girasol Gustadina	lt	0.4	2.92	11.66	2.97	11.90	0.23
Total				156.61		159.59	2.98
Mano de Obra Directa	Unidad de medida	Horas para 10 platos	Tarifa Estándar	Costo total estándar	Horas reales incurridas	Total Real	Variación de cantidad
Preparado	Horas	0.50	22.62	113.08	0.42	94.23	- 18.85
Cocina	Horas	0.42	22.62	94.23	0.42	94.23	-
Total		55.00		207.31	50.00	188.46	- 18.85
Costos Indirectos de Fabricación	Unidad de medida	Horas para 10 platos	Tarifa Estándar	Costo total estándar	Horas reales incurridas	Total Real	Variación de cantidad
Tasa estándar Fija	Horas	0.92	7.91	72.49	0.83	65.90	- 6.59
Tasa estándar Variable	Horas	0.92	7.75	71.00	0.83	64.55	- 6.45
Total				143.49		130.44	- 13.04

Detalle	Receta 4 Camarone					Numero de platos	0
Materia Prima Directa	Unidad de medida	Cantidad para 10 platos	Precio estándar para 10 platos	Costo total estándar	Precio Real	Total Real	Variación
Cebolla Paiteña	kg	0.2	1.30	-	-	-	-
Perejil liso picado	kg	0.01	0.97	-	-	-	-
Zanahoria	kg	0.2	0.12	-	-	-	-
Mantequilla	kg	0.12	1.30	-	-	-	-
Pimienta de cayena	kg	0.0001	34.13	-	-	-	-
Whisky	lt	0.15	19.44	-	-	-	-
Vino Blanco	lt	0.15	8.64	-	-	-	-
Tomillo	kg	0.0001	6.44	-	-	-	-
Leche evaporada	lt	0.25	6.77	-	-	-	-
Sal y Pimienta	kg	0.008	0.70	-	-	-	-
Estragón	kg	0.01	4.06	-	-	-	-
Laurel	kg	0.0001	19.44	-	-	-	-
Huevos	g	440	0.0010	-	-	-	-
Camarón	kg	2	7.13	-	-	-	-
Total				-		-	-
Mano de Obra Directa	Unidad de medida	Horas para 10 platos	Tarifa Estándar	Costo total estándar	Horas reales incurridas	Total Real	Variación de cantidad
Preparado	Horas	0.67	22.62	-	-	-	-
Cocina	Horas	0.33	22.62	-	-	-	-
Total				-		-	-
Costos Indirectos de Fabricación	Unidad de medida	Horas para 10 platos	Tarifa Estándar	Costo total estándar	Horas reales incurridas	Total Real	Variación de cantidad
Tasa estándar Fija	Horas	1.00	7.91	-	-	-	-
Tasa estándar Variable	Horas	1.00	7.75	-	-	-	-
Total				-		-	-

Detalle	Receta 5 Postre Diana					Numero de platos	100
Materia Prima Directa	Unidad de medida	Cantidad para 10 platos	Precio estándar para 10 platos	Costo total estándar	Precio Real	Total Real	Variación
Limón Sutil	kg	0.025	0.79	0.20	0.79	0.20	-
Azúcar	kg	0.1	1.08	1.08	1.62	1.62	0.54
Extracto de Vainilla	lt	0.006	4.10	0.25	4.10	0.25	-
Crema de leche	lt	0.25	3.22	8.05	3.22	8.05	-
Gelatina sin sabor	kg	0.08	6.48	5.18	6.48	5.18	-
Durazno en almíbar Gustadina	kg	0.42	3.94	16.56	3.94	16.56	-
Total				31.31		31.85	0.54
Mano de Obra Directa	Unidad de medida	Horas para 10 platos	Tarifa Estándar	Costo total estándar	Horas reales incurridas	Total Real	Variación de cantidad
Preparado	Horas	0.67	11.43	76.21	0.67	76.21	-
Cocina	Horas	0.08	11.43	9.53	0.25	28.58	19.05
Total		45.00		85.74	55.00	104.79	19.05
Costos Indirectos de Fabricación	Unidad de medida	Horas para 10 platos	Tarifa Estándar	Costo total estándar	Horas reales incurridas	Total Real	Variación de cantidad
Tasa estándar Fija	horas	0.75	7.91	59.31	0.92	72.49	13.18
Tasa estándar Variable	horas	0.75	7.75	58.09	0.92	71.00	12.91
Total				117.40		143.49	26.09

Detalle	Evento			
Materiales requeridos para evento	Unidades requeridas	Unidad de medida	Costo unitario	Costo total
Agua Mineral	10	3Lt	\$ 1.20	\$ 12.00
Agua con gas	0	3Lt	\$ 1.50	\$ -
Gaseosas	15	3Lt	\$ 2.40	\$ 36.00
Jugos Naturales	0	1Lt	\$ 1.50	\$ -
Ron Habana	24	1Lt	\$ 17.00	\$ 408.00
Empanadas de morocho	100	Unit	\$ 0.50	\$ 50.00
Canapés	100	Unit	\$ 0.50	\$ 50.00
Jamón relleno	100	Unit	\$ 0.50	\$ 50.00
Pastel	1	Unit	\$ 100.00	\$ 100.00
			Total	\$ 706.00
Personal adicional	# personal	Costo por hora	Horas de evento	Costo total
Meseros	3	\$ 20.00	3	\$ 180.00
			Total	\$ 180.00
Material Adicional		Costo por hora	Horas de evento	Costo total
Precio Local		\$ 100.00	6	\$ 600.00
Entretenimiento Principal		\$ 40.00	6	\$ 240.00
Decoración				\$ 200.00
			Total	\$ 1,040.00

Resumen	Estandar	Real
MPD	226.88	230.76
MOD	424.97	444.02
CIF	352.20	378.29
Costo de producción	1,004.05	1,053.07
Variaciones		
Receta 1	32.25	0.00
Receta 2	0.00	0.00
Receta 3	-28.91	0.00
Receta 4	0.00	0.00
Receta 5	45.68	0.00
Total variaciones	49.03	0.00
Costo ajustado	1,053.07	1,053.07
Costo unitario	10.53	10.53
Costo adicional por evento	1,926.00	1,926.00
Costo unitario	19.26	19.26

Fuente:(Zapata, 2007

Elaborado por: Alex García

Por último se debe realizar un asiento de liquidación de hoja de costos, partiendo del resumen presentado en la tabla 3, para identificar el inventario de productos terminados en la orden de producción 1.

Tabla 32.

Asiento de liquidación de hoja de costos

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
24/10/14	Inventario productos terminados		1.053,07	
	Inventario productos en proceso			1.053,07
	Materia Prima Directa	230,76		
	Mano de Obra Directa	444,02		
	Costos Indirectos de Fabricación	378,29		
	(Cierre de Hoja de Costos en la OP No. 001)			

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Alex García

Como podemos ver en la Tabla 31 se presenta la hoja de costos donde ya registramos la materia prima directa, la mano de obra directa y aplicamos los

costos indirectos de fabricación, en la primera sección se encuentran todos los valores estándar obtenidos desde la hoja de especificaciones y que son tomados como base para diferenciar del costo real incurrido en la orden de producción No. 1, estos se los tiene que registrar manualmente desde la hoja de llegada a bodega.

La hoja de costos está separada por cada plato para conocer cuánto se debe invertir para su producción individual, además de identificar que receta es la más apetecida por los consumidores. Esto podría ser una herramienta que proporcione información de consumo en la cual se puede innovar o crear nuevos productos para la industria alimenticia. Como adicional se implementa una sección para establecer los demás requerimientos de un evento, en este caso una boda, el cual debe contar con bebidas, aperitivos, tragos, decoración, arriendo del local, entretenimiento y un pastel como lo tradicional.

Como registro final se debe cerrar la cuenta Inventario productos terminados para identificar la venta y cerrar la orden de producción No. 1

Tabla 33.

Asiento de registro de venta

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
24/10/14	Costo de Ventas Inventario productos terminados (Servicio de alimentación evento boda)		1.053,07	1.053,07

Fuente: Zapata, 2007

Elaborado por: Alex García

La cuenta costo de ventas es el resultado obtenido al finalizar la producción, esta tiene como objetivo identificar el valor real incurrido en la elaboración de

los alimentos y se lo obtiene mediante el estado de costo de producción y ventas, el total se lo pasa a restar ante la cuenta ventas para identificar la utilidad bruta en ventas las cuales se presentan en un estado de resultados integral al final de un periodo o cuando sea requerido.

Contando con toda la información obtenida en este estudio podemos determinar el costo preciso que se incurrió para el evento y proporcionar un precio de venta adecuado a las expectativas de la empresa y su política de margen de utilidad.

Como una propuesta adicional se podría decir que mediante la creación de un software determinado para la contabilidad de costos, estos formatos podrían convertirse en una pieza esencial para el ingreso de datos y obtener información oportuna y precisa de costos y precios de venta. Esta herramienta de control se podría utilizar en PYMES dedicadas a la producción de alimentos e industrialización de comidas para tener un manejo eficiente de los recursos con el propósito de mantener el crecimiento continuo.

4.7 EVALUACIÓN DEL MODELO DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN CON METODOLOGÍA ESTÁNDAR

En la evaluación del modelo se ha tomado dos grandes variables que son la cualitativa y la cuantitativa que proporcionaran una gran información para identificar todas las características que influyen en el diseño del sistema de Órdenes de Producción Estándar.

- **Variable cuantitativa:**

En este punto se analizara la parte numérica y su manejo. En primera instancia se observa que para la implementación de los estándares de los tres elementos del costo se debió realizar una investigación de precios y horas de producción, estos deben ser determinados con un alto grado de precisión para establecer el valor correcto de la tarjeta estándar. Los precios tendrán una constante variación por la volatilidad que caracteriza al mercado ecuatoriano por eso su manejo debe ser especial y de constante estudio.

La cantidad estándar se debe determinar en base a estudios de nutricio o experiencia del chef profesional, en este caso se ha optado por la segunda opción. Para mantener la estabilidad del costo se aconseja un alto grado de rigurosidad y control estricto en la cantidad de materiales y horas que se utilizan para la producción, eliminando actividades innecesarias y mejorando los procesos.

La finalidad de los estándares es mantener un control estricto en el uso de los elementos del costo pero, debido a factores externos e internos se producen variaciones ya sea de precio o de cantidad; el contador de costos debe hacerse cargo de estos valores investigando su procedencia y tomando decisiones para solucionar posibles problemas en la tarjeta estándar.

La alternativa adecuada en la producción es generar un margen de tolerancia en las variaciones en un porcentaje no tan alto para no afectar a la utilidad final.

El objetivo de esta variable es controlar que los valores no fluctúen de una manera incontrolable.

- **Variable cualitativa**

En este punto se propondrán algunas alternativas para la toma de decisiones en el caso de que sucedan variaciones importantes dentro de los estándares.

Cuando sucede una variación favorable en gran proporción se debe analizar el motivo por el cual sucedió esa eficiencia y por consiguiente el estudio de la cantidad o precio estándar, para no sobrevalorar el costo, y ajustar la hoja de especificaciones a un entorno más real sin afectar al producto final.

Cuando surge una variación desfavorable en gran porcentaje es motivo de preocupación; si en caso de sobrepasar el límite tolerado el contador y el jefe de producción tiene la obligación de analizar los procesos y tomar medidas correctivas como:

- En caso de precio negociar con proveedores, hacer alianzas estratégicas, productos sustitutos o comprar alimentos que estén en temporada;
- En caso de cantidad de horas o materiales, realizar una reunión con todo el departamento de producción para analizar las actividades de cocina. Si el personal es el que esté afectando a los tiempos, como sugerencia, se deberá evaluar el desempeño de cada uno, para determinar las falencias y

someterlos a un programa de entrenamiento y capacitación. Si ocurre por el uso ineficiente de materiales se aconseja realizar un estudio de las porciones necesarias que intervienen en un plato y ajustar la tarjeta estándar realizando una investigación práctica.

- El control adecuado para la empresa es mantener un reporte para cada uno de los requerimientos en los elementos del costo como se pudo ver en los puntos anteriores, en la materia prima se tiene la requisición de materiales, la orden de compra y la hoja de entrada a bodega; en la mano de obra tenemos el reporte de las tarjeta de tiempo donde nos indica las horas reales incurridas en la producción; y en los CIF se usará la misma información de horas hombre para aplicar la tasa predeterminada, todos estos valores se evidencian en una Hoja de Costos la cual proporciona la información valor real de producción. Todo este papeleo da seguridad y respalda las actividades dentro del departamento.

4.8 DETERMINACIÓN DEL COSTO UNITARIO POR PLATO DE UN EVENTO (BODA)

Para la determinar el costo unitario por plato se procede a realizar un resumen de la Hoja de Costos, en el cual se incluya todas las recetas que se solicitarón en la Orden de Producción No. 1.

Tabla 34.**Costo unitario por plato de un evento**

Resumen	Real
MPD	230.76
MOD	444.02
CIF	378.29
Costo de producción	1,053.07
Costo unitario	10.53

Costo total de produccion	\$ 1,053.07
Costo adicional por evento	\$ 1,926.00
Total por evento	\$ 2,979.07
Costo unitario	29.79

Fuente: Zapata, 2007**Elaborado por:** Alex García

Para la producción se incurrió en un costo de \$ 1053.07 que dividido para 100 personas nos da el valor por plato de \$ 10.53; este valor es lo que cuesta preparar una entrada de ají de choncho, un plato fuerte de pavo al tomillo y un postre diana como parte del servicio de alientos en el evento. Adicionalmente se suma los gastos de bebidas, tragos, aperitivos, decoración, entretenimiento y el pastel de bodas lo que genera un importe por persona de \$29.79. Al final se adicionará un margen de utilidad que, de acuerdo a políticas de cada compañía, puede variar en conformidad a las expectativas del empleador o directorio general. Según los consejos de los expertos en contabilidad de costos y gerentes de empresas industriales se impone el precio de venta al público con un promedio de 15% por encima del costo de producción, pero eso depende mucho del mercado, ya que si la producción es apetecida constantemente por el consumidor se puede jugar con el costo variable, encontrar un punto de equilibrio y bajar los precios.

Para finalizar la propuesta se propondrá un último punto donde se analiza en un estado de resultados integral. Este constará con un precio total de venta, adicionalmente se detalla los costos que se incurrió en la producción con lo adicional del evento. Esto restado con las ventas da como resultado una utilidad operacional de 45% a la cual se le debe disminuir los gastos de administración y de ventas los cuales son: sueldos, comisiones, arriendos de oficina, servicios básicos, suministros, publicidad, seguros, impuestos, vigilancia, depreciaciones, etc. Estos valores fueron obtenidos por una estimación mensual aproximada a rubros reales desembolsados por la compañía en anteriores meses. (Anexo 6)

Tabla 35.

Estado de costos de producción y ventas para OP 1

Estado de costo de producción y ventas Proyectado para la orden de producción No. 1		
Materia prima directa		
Inventario inicial MPD	0.00	
Compras	226.88	
Materia prima directa disponible	226.88	
Inventario final MPD	0.00	
Variación desfavorable de materia prima	3.886	
Costo total de materia prima directa	230.76	8%
Mano de obra directa	424.97	
Variación desfavorable de mano de obra	19.053	
Costo total de mano de obra directa	444.02	15%
Costos indirectos de fabricación	352.20	
Variación desfavorable de costos indirectos	26.089	
Total de costos indirectos de fabricación	378.29	13%
Costo total de producción	1,053.07	35%
Costo adicional por evento	1,926.00	65%
Costo de ventas	\$ 2,979.07	100%

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Alex García

Tabla 36.

Estado de resultados integral para OP 1

Estado de resultados integral Proyectado para la orden de producción No. 1		
Venta	\$5,411.22	100%
Costo de ventas	\$2,979.07	55%
Utilidad bruta	\$ 2,432.15	45%
Gasto administrativo	\$ 716.33	13%
Gasto de ventas	\$ 577.69	11%
Utilidad antes de impuestos	\$ 1,138.12	21%

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Alex García

4.9 IDENTIFICACIÓN DE VENTAJAS Y DESVENTAJAS DEL SISTEMA

- **Ventajas**

- La implementación de los estándares genera información confiable, real, oportuna y eficiente para la producción y sus procesos.
- El sistema genera una base de referencia para futuras implementación de nuevas recetas o nuevos requerimientos del consumidor.
- Genera control en los costos y proporciona más seguridad en la identificación del precio de venta.
- El costo del producto se mantiene apegado a la realidad del mercado y constantemente se lo tiene que actualizar.

- La rigurosidad del método genera eficiencia en el trabajo del personal de producción.
- Proporciona un método de planificación y toma de decisiones a corto plazo con el fin de mejorar la rentabilidad de la compañía.

- **Desventajas**

- Este modelo no se puede aplicar en un país con una economía inestable ya que provocarían grandes variaciones en las tarjetas estándar.
- La gran rotación de personal provocaría la fuga de información sobre el manejo y control de costos.
- La constante actualización de las tarjetas estándar provocarían un costo adicional no programado.
- La rigurosidad de los estándares provocaría la necesidad de personal más adiestrado y por ende un costo elevado.

5 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

- El objetivo de este proyecto es diseñar un sistema de costos por órdenes de producción estándar para la compañía de Catering “Gourmet Santa Fe”, que se podría replicar en cualquier otra unidad de negocios de este sector de categoría “A” como es el caso de los restaurant de los hoteles de 4 o 5 estrellas. Los datos sobre sus procesos productivos fueron proporcionados por el área de cocina en tanto que la información de costos reales fueron entregados por el área contable, su integración en el marco de los contenidos teóricos dan razonable seguridad de que el modelo es perfectamente aplicable. Con la implementación de este sistema se podría controlar el costo de ventas de los productos e identificarlo de manera que si un cliente pide una cotización, al instante se podrá negociar el precio de una posible combinación de recetas y decoraciones para un evento determinado.
- Algunas compañías de tipo industrial son administradas de una forma poco coherente al no utilizar un sistema especializado de costos, por este motivo se podría decir que el precio de los productos finales son subvalorados y en ocasiones no cubren los costos y mucho menos los gastos. La propuesta de este proyecto ofrece una herramienta para determinar los recursos necesarios y reales para la producción de recetas en una empresa de catering, además de implementar el manejo estándar que controla el costo y la cantidad que se va a utilizar, con la

finalidad de que en el momento de la aplicación del sistema se pueda tomar decisiones en la colocación del precio de venta teniendo una base de información de costos.

- La inexistencia de un sistema contable de registro y control de costos, o la existencia de sistemas que no incorporen técnicas de estandarización, quedan expuestas a riesgos innecesarios que le podrían ocasionar pérdidas importantes que a la larga le podrían llevar a la quiebra, ante esto la alternativa es la tecnificación del registro contable y control de los costos de producción de los bienes y servicios que la industria de alimentos proporciona.
- El estudio de los costos estándares es fundamental para empresas industriales que desean mejorar el aspecto financiero y la calidad de sus productos, ya que este método, similar a un presupuesto, exige el cumplimiento total de lo investigado y su información debe ser revisada constantemente para evitar variaciones en el costo final del producto.
- Para la implementación de este proyecto se debe llegar a un acuerdo en toda la compañía, desde los empleados producción hasta la alta gerencia, debido a que el cumplimiento de los estándares exige la inclusión y compromiso de todos los que forman parte del proceso productivo.
- Como queda demostrado en el ejercicio propuesto y desarrollado que se evidencia en los libros, hoja de costos y estado financiero básico, es perfectamente viable generar un sistema de órdenes de producción estándar en una industria de

alimentos preparados. Lo que se requiere es: voluntad política, información suficiente, sistema informático, contador de costos objetivo y comprometido y una gerencia que quiera utilizar esta información para tomar las mejores decisiones en los momentos oportunos.

- En la propuesta final se obtuvo un precio de venta unitario que asciende a \$54,11 el cual fue calculado en base al costo, implementando un margen de utilidad del 45% debido a que con la diferencia pretende cubrir los demás gastos, administrativos y de ventas. El costo de producción real por persona es de \$29,79 obtenido en la hoja de costos, los gastos representan un 24% frente al precio de venta. En conclusión la investigación realizada proporciono un precio de venta real proyectado al costo de ventas, de esta forma se podrá competir en el mercado y no generar pérdidas por desconocimiento del costo.

5.2 RECOMENDACIONES

- Informatizar la parte contable.- debido a la complejidad del sistema se debe realizar un programa que incluya todos los formatos de la propuesta, para facilitar el registro, manejo, análisis e interpretación de los resultados que arrojen los informes digitales. Gastos fueron calculados.
- Concienciación.- los trabajadores de producción, los encargados de la logística y en general todo el personal que directa o indirectamente que se involucra en el proceso productivo deben aportar con información relevante y sobretodo usar

racional y técnicamente de los recursos para lograr el objetivo que es cumplir con el presupuesto estándar.

- Hoja de especificaciones objetiva.- para establecer los valores del costo estándar que se presenta en la hoja de especificaciones, los encargados de determinarlos deben tener suficiente experiencia, conocer plenamente el producto, el proceso y actuar bajo preceptos de objetividad y racionalidad, esto garantiza que los estándares sean alcanzables.
- Evolución y seguimiento permanentes.- los resultados de las hojas de costos deben ser objeto de seguimiento continuo a fin de evitar que los costos incurridos superen significativamente los estándares, es decir tomar medidas para realizar una toma de decisiones oportuna para neutralizar los efectos negativos de las variaciones desfavorables.
- Costos reales actualizados.- Realizar un estudio periódico de los precios de compra, las cantidades de uso de materia prima, las horas de aplicación de mano de obra directa y los valores de costos indirectos de fabricación con el fin de asegurar que los rubros presupuestados, en las hojas de especificaciones, no posean variaciones significativas al momento de comparar con los precios reales.
- Alianzas con proveedores.- Implementar alianzas, estrategias, planificación de procesos, control de calidad e investigación de mercado con el fin de mejorar la relación con los proveedores y los clientes a corto y largo plazo.

GLOSARIO

Actitud: Evaluaciones cognoscitivas duraderas de tipo positivo o negativo de una persona, sus sentimientos y las tendencias de acción hacia un objetivo o idea.

Administración Estratégica: Es un modelo amplio y unificado que permite integrar todas las áreas de una empresa para lograr metas y objetivos propuestos a largo plazo, en función de la misión y visión de la organización; tomando las acciones necesarias y distribuyendo de manera eficaz los recursos dentro de una totalidad coherente que posibilite lograr sus fines. Realizando evaluaciones constantes de tal modo que se constituya en un proceso dinámico y continuo.

Administración: Es el proceso de planear, organizar, dirigir y controlar los esfuerzos de los miembros de la organización, y de aplicar los demás recursos de ella para alcanzar las metas establecidas.

Ambiente Externo: El que está fuera del ambiente de la organización.

Ambiente Interno: Todo lo que está dentro de la organización; por ejemplo, sus empleados, gerentes, condiciones de trabajo y cultura.

Ambiente: Atmósfera en que tienen lugar las operaciones de una organización.

Cultura: Los símbolos y artefactos creados por el hombre y transmitidos de generación en generación como determinantes y reguladores del comportamiento humano en una sociedad determinada.

Debilidades Internas: Aspectos que perjudican el desarrollo de una organización.

Diferenciación del Producto: Estrategia del producto por la cual una empresa favorece las diferencias entre sus productos y los de la competencia.

Distribución: Estructura de canales (instituciones y actividades) que sirven para transferir productos y servicios de una organización a sus mercados.

Eficacia: (Efectividad) Capacidad de determinar los objetivos apropiados: “hacer las cosas correctas”.

Eficiencia: Capacidad de minimizar el uso de recursos para alcanzar los objetivos de la organización “hacer bien las cosas”.

Estrategia: Plan general y básico de acción por el cual una organización trata de alcanzar una o más metas.

Filosofía: Son los valores, creencias, aspiraciones y prioridades que tiene la organización.

Fortalezas Internas: Aspectos que favorecen al desarrollo de una organización. Como pueden ser: recursos humanos, administrativos, de producción, tecnología, etc.

Imagen: Forma en la que un individuo o grupo percibe un objeto.

Mercado: Personas u organizaciones con necesidades por satisfacer, dinero que gastar y el deseo de gastarlo.

Metas: Aspiraciones que las organizaciones deben lograr en un año.

Misión: Es la razón fundamental de la existencia de una organización, que la hace diferente a las otras.

Motivación: Fuerza que activa el comportamiento orientado a una meta.

Objetivos: Las metas fijadas de una organización hacia las cuales se canalizan los recursos y esfuerzos.

Percepción: Proceso mediante el cual el individuo selecciona, organiza e interpreta la información sensorial para crear una imagen significativa del mundo.

Política: Plan permanente que establece las pautas generales de la toma de decisiones.

Posicionamiento en el mercado: Formulación de un posicionamiento competitivo para el producto y una mezcla de mercadotecnia detallada.

Producto: Conjunto de atributos tangibles e intangibles que en un intercambio aportan beneficios que satisfacen las necesidades del comprador. Esos atributos son color, precio,

empaques y reputación, servicios del fabricante y del distribuidor. El producto puede ser un bien físico, un servicio, una idea, un lugar, una organización e incluso una persona.

Proveedores: Firmas y personas que proporcionan los recursos que la compañía y sus competidores necesitan para producir bienes y servicios.

Servicio: Cualquier actividad o beneficio que una parte ofrece a otra; son esencialmente intangibles y no dan lugar a la propiedad de ninguna cosa. Su producción puede estar vinculada o no con un producto físico.

Sustentabilidad: refiere al equilibrio existente entre una especie con los recursos del entorno al cual pertenece. Básicamente, la sustentabilidad, lo que propone es satisfacer las necesidades de la actual generación pero sin que por esto se vean sacrificadas las capacidades futuras de las siguientes generaciones de satisfacer sus propias necesidades, es decir, algo así como la búsqueda del equilibrio justo entre estas dos cuestiones.

Toma de decisiones: Proceso de identificar y seleccionar un curso de acción para resolver un problema concreto.

Visión: Es la capacidad de ver más allá del tiempo y el espacio y por encima de los demás, en términos de los resultados finales a alcanzar. La visión da claridad a lo que se quiere ser y a donde se quiere llegar; y proporciona el marco para establecer los objetivos estratégicos.

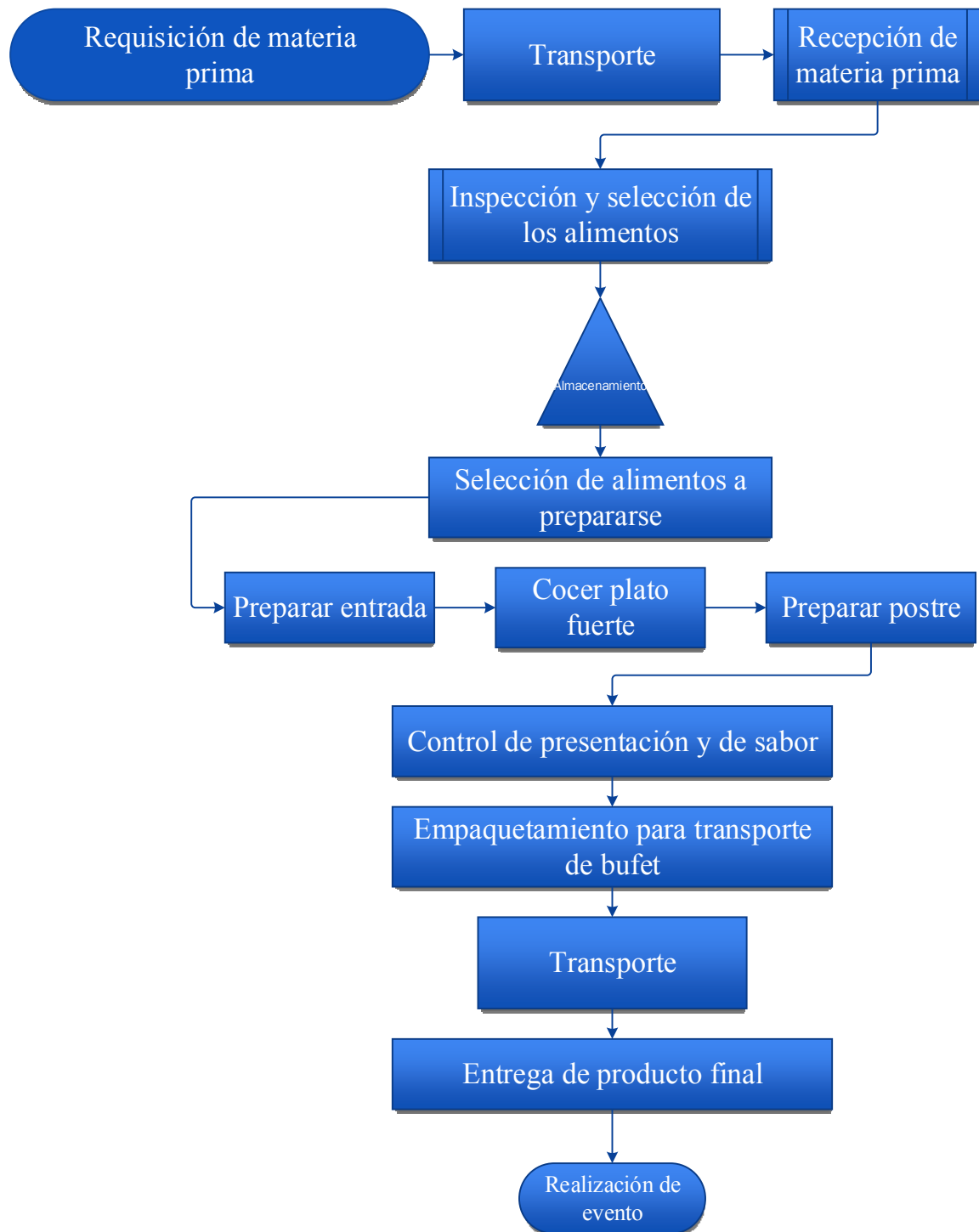
BIBLIOGRAFÍA

1. Bernal, J. (2012). *Economía-Virtual*. Recuperado de http://economia-virtual.com/docum_cost_ordprod1.html
2. Boada, J. (2014). Chef Profesional. (A. Garcia, Entrevistador)
3. Bravo, J. (2008). *Gestion de Procesos*. www.evolucion.cl.
4. Constitucion, A. (2011). Recuperado el 10 de agosto de 2014, de <http://www.supercias.gob.ec/portalinformacion/consulta/index.php>
5. Hansen, D. & Mowen, M. (1995). *Administracion de Costos Contabilidad y Control*. Oklahoma: Thomson Editores, S.A. de C.V.
6. Horngren, C., Foster, G. & Datar, S. (1996). *Contabilidad un Enfoque gerencial*. Prentice-Hall Inc.
7. Le P'tit, R. (s.f.). Recuperado el 25 de agosto de 2014, de <http://cordon.celsysperu.com/clase/cos/cursus/Microsoft%20Word%20-%202002%20PEC%20Conceptualizacion%20del%20costo.pdf>
8. Rayburn, G. (1999). *Contabilidad y Administracion de Costos*. México: Editorial McGraw-Hill.
9. Zapata, P. (2007). *Contabilidad de Costos*. Quito: McGraw-Hill.

ANEXOS

ANEXO 1

Diagrama de Flujo de Producción (Preparación de alimentos)



Fuente: Catering “Gourmet Santa Fe”
Elaborado por: Alex García

ANEXO 2

Clasificación de las cuentas de la empresa de Catering Gourmet Santa Fe

Determinación de costos variables y fijos	
Descripción de cuentas	
Ventas	
Crecimiento anual	
Ventas operativas	1.617.262,08
Venta contable	1.617.262,08
Costo de ventas	297.005,19
Costos variables	
Materia prima	292.560,30
Desechables	4.444,89
Utilidad bruta	1.320.256,89
Costos y gastos fijos	
Gastos operacionales	1.408.339,71
Utilidad de la operación	1.320.256,89
Empleados	787.000,72
Sueldo normal	376.663,62
Sueldo extra horas ex	22.871,59
Décimo tercero	46.290,49
Décimo cuarto	15.467,47
Aporte patronal	69.794,34
Fondos reserva	38.955,46
Vacaciones	5.830,35
Eventuales planta	24.549,09
Bonificación 10%	124.094,37
Comisión vendedores	8.138,95
Comisión capitanes	2.774,87
Comisión personal local	23.123,06
Domicilio	362,4
Desahucio laboral	2.763,51
Finiquito/bonificación	
Uniformes	727,14
Capacitación	3.299,16
Medicina preventiva	5.032,60
Jubilación patronal	-
Alimentación personal	16.262,25
Costo indirecto	360.132,24
Alquiler	124.342,72
Transporte	28.453,83
Ocasionales	115.479,85
Lavandería	15.248,87
Decoraciones y extras	19.371,55
Almacenaje	289,27
Gas	10.341,00
Afiliación y renovación	1.280,97
Seguridad y vigilancia	25.836,80
Gastos seguros	13.640,39
Comisión a terceros	3.263,40

Comisión tarjeta crédito	2.583,59
Mercadeo	27.398,97
Publicidad	19.174,14
Gestión y viaje	8.224,83
Arriendo	44.565,16
Servicios básicos	27.259,80
Agua-luz	11.267,06
Teléfonos	7.612,74
Internet	8.380,00
Menaje-mantenimientos	44.051,66
Mantenimiento local y menaje	3.326,79
Mantenimiento equipo oficina	9.668,50
Mantenimiento vehículo	11.750,73
Mantenimiento industrial	3.459,50
Menaje	951,89
Material ferretería	7.159,92
Papelería útiles oficina y aseo	3.350,25
Combustible	4.384,08
Gastos varios	117.931,16
Otros gastos	
Honorarios	6.092,50
Afiliaciones a cámaras	1.594,75
Organismos control (municipio, súper, sayce, soprofon)	2.094,56
Asesorías	7.579,25
Depreciaciones/amortizaciones	75.052,12
Provisión cuentas incobrables	2.460,00
Interés bancario	2.860,34
Gastos bancarios	2.076,95
Multas e interés	8.231,65
Compras en el exterior	9.889,04
Utilidad antes de impuestos	-88.082,82
Utilidad/perdida	-88.082,82

Fuente: Catering "Gourmet Santa Fe"

Elaborado por: Contadora de la empresa

ANEXO 3

Orden de producción (ejemplo)

ORDEN DE PRODUCCIÓN			
CÓDIGO DE EVENTO: _____		No.: _____	
PARA: _____	ASUNTO: Evento Boda	TIPO DE EVENTO: _____	
DE: _____	NOMBRE EVENTO: _____		
TIPO DE SERVICIO: _____	FECHA PEDIDO: _____	HORA DEL PEDIDO: _____	
PAX: _____	PRECIO: _____	FECHA DEL EVENTO: _____	HORA DE SALIDA COCINA: _____
LUGAR DEL EVENTO: _____	HORA INICIO SERVICIO: _____		
Detalle de requerimiento			

Fuente: Catering “Gourmet Santa Fe”

Elaborado por: Alex García

Hoja de costos estándar (ejemplo)

HOJA DE COSTOS ESTÁNDAR							
Orden de producción No.:				Fecha de inicio:		Fecha término:	
Artículo:				Cantidad:			
Fecha	Doc.	MPD		Fecha	Doc.	MOD	
		Importe estándar	Importe histórico			Importe estándar	Importe histórico
Suma				Suma			
		Variación				Variación	
Fecha	Doc.	CIF		Resumen	Estándar	Histórico	
		Importe estándar	Importe histórico				
				MPD			
				MOD			
				Costo primo			
Suma				CIF			
		Variación		Costo de producción			
				Variación			
				a. Precio			
				b. Cantidad			
				Costo Ajustado			

Fuente: Zapata, 2007

Elaborado por: Alex García

Hoja de especificaciones (ejemplo)

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Artículo:		Código		
Unidad de Costeo: 10 porciones				
Materiales Directos	Unidad de medida	Cantidad estándar	Precio estándar	Costo estándar
Material 1				
Material 2				
Material 3				
			Total	
			Costo por porción	
Mano de Obra Directa	Horas	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Actividad 1	Horas			
Actividad 2	Horas			
			Total	
			Costo unitario	
Costo Indirectos	Parámetro	Cantidad estándar	Tarifa estándar	Costo estándar
Tasa estándar Fija	horas			
Tasa estándar Variable	horas			
			Total	
			Costo unitario	
	Total Costo estándar por unidad			

Fuente: Zapata, 2007

Elaborado por: Alex García

Requisición de materiales (ejemplo)

Requisición de Materiales y Suministros					
Departamento: _____			Fecha: _____		
Cárguese a la orden No: _____					
Pax					
Cantidad	Unidad	Remitido	Descripción	Precio	Total
Total \$					-
Elaborado por: _____			Autorizado por: _____		
			Recibido por: _____		

Fuente: Bernal, 2012

Elaborado por: Alex García

Resumen Tarjeta de tiempo (ejemplo)

Receta 1									
Proceso	Horas reales por 10 porciones	Tarifa real	Pago real por 10 porciones	Pago por 100 porciones	Horas estandar por 10 porciones	Tarifa estandar	Permitido por estandar	Pago por 100 porciones	Varaicion
Preparado	0.50	\$ 1.00	\$ 0.50	\$ 5.00	0.50	\$ 1.00	\$ 0.50	\$ 5.00	\$ -
Cocina	0.50	\$ 1.00	\$ 0.50	\$ 5.00	0.50	\$ 1.00	\$ 0.50	\$ 5.00	\$ -
Total	1.00			\$ 10.00	1.00			\$ 10.00	\$ -

Fuente: Zapata, 2007

Elaborado por: Alex García

Orden de compra (ejemplo)

Orden de Compra				
No: _____				
Proveedor: _____				
Fecha de pedido: _____				
Fecha de pago: _____				
Términos de entrega: _____				
Sírvasse por este medio suministrarnos los siguientes artículos				
Artículo	Cantidad	Unidad de medida	Precio Unitario	Precio Total
			Total	\$ -
Elaborado por: _____ Autorizado por: _____				
Recibido por: _____				

Fuente: Bernal, 2012

Elaborado por: Alex García

Hoja de entrada de bodega (ejemplo)

Entrada a Bodega					
No: _____					
Fecha: _____		Tipo de entrega: _____			
Cod Prov: _____					
Factura No: _____					
Nombre Proveedor: _____			Orden de compra No: _____		
Código de artículo	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio Unitario	Precio Total
				Total	\$ -
Elaborado por: _____			Autorizado por: _____		
			Recibido por: _____		

Fuente: Bernal, 2012

Elaborado por: Alex García

ANEXO 4

Asientos de registro de los elementos de costo (ejemplo)

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
00/00/0000	Inventario materia prima		xxx	
	Receta 1	xxx		
	Receta 2	xxx		
	Receta 3	xxx		
	Variación de precio de materiales		xxx	
	Cuenta por Pagar			xxx
	(Registro de compra de materia prima)			
00/00/0000	Meno de obra directa		xxx	
	Receta 1	xxx		
	Receta 2	xxx		
	Receta 3	xxx		
	Seguro Social por pagar			xxx
	Remuneración por pagar			xxx
	Sueldo			xxx
	Decimo Tercero			xxx
	Decimo Cuarto			xxx
	Vacaciones			xxx
	Fondos de reserva			xxx
	(Registro de Mano de obra directa)			
00/00/0000	Inventario productos en proceso		xxx	
	Receta 1	xxx		
	Receta 2	xxx		
	Receta 3	xxx		
	CIF Aplicado			xxx
	(Registro de Costos Indirectos de Fabricación)			

Asientos de uso de los tres elementos del costo (ejemplo)

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
00/00/0000	Inventario productos en proceso Receta 1 Receta 2 Receta 3 Inventario materia prima (Registro de uso de materiales OP # 1)	xxx xxx xxx	xxx	xxx
00/00/0000	Inventario productos en proceso Receta 1 Receta 2 Receta 3 Variación de eficiencia de MOD Variación de eficiencia de MOD Mano de obra directa (Registro de uso de Mano de Obra Directa OP #1)	xxx xxx xxx	xxx xxx	xxx xxx
00/00/0000	CIF Reales Receta 1 Receta 2 Receta 3 Cuentas por pagar (Registro de CIF reales)	xxx xxx xxx	xxx	xxx
00/00/0000	CIF Aplicado Variación de eficiencia CIF Variación de eficiencia CIF CIF Reales Receta 1 Receta 2 Receta 3 (Registro de variaciones de CIF)	xxx xxx xxx	xxx xxx	xxx xxx

Asientos de cierre de variación (ejemplo)

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
00/00/0000	Inventario materia prima Variación de precio de materiales (Registro de cierre de variación de materia prima directa)		xxx	xxx
00/00/0000	Inventario Productos en Proceso Variación de eficiencia de MOD Variación de eficiencia de MOD (Registro de cierre de variación de mano de obra directa)		xxx xxx	xxx
00/00/0000	Inventario Productos en Proceso Variación de eficiencia de MOD Variación de eficiencia de MOD (Registro de cierre de variación de mano de obra directa)		xxx xxx	xxx

Asiento de cierre de hoja de costos (ejemplo)

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
00/00/0000	Inventario productos terminados		xxx	
	Inventario productos en proceso			xxx
	Materia Prima Directa	xxx		
	Mano de Obra Directa	xxx		
	Costos Indirectos de Fabricacion	xxx		
	(Cierre de Hoja de Costos en la OP No. 001)			

Asiento de registro de venta de productos (ejemplo)

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
00/00/0000	Costo de Ventas		xxx	
	Inventario productos terminados			xxx
	(Servicio de alimentación evento boda)			

Fuente: Zapata, 2007

Elaborado por: Alex García

ANEXO 5

Recetas estándar

Ají de chanco

- **10 PORCIONES**
- **54 CALORÍAS POR PORCIÓN**
- **\$0.39 COSTO POR PORCIÓN**

Ingredientes	Cantidades para 10 porciones	Unidad de medida	Precio unitario	Variación	Precio unitario Total	Costo estándar
AJO // picado	0.015	kg	3.00	0.24	3.24	0.05
CEBOLLA PAITEÑA // picada	0.16	kg	1.20	0.10	1.30	0.21
ACEITE CON ACHIOTE //	0.05	lt	1.40	0.11	1.51	0.08
HUESO CARNUDO MR. CHANCHO //	1.5	kg	2.20	0.18	2.38	3.56
					Total	\$3.90
** Costo referencial puede variar					Costo por porción	\$0.39

- **PREPARACIÓN**

Licuar la leche con la pasta de maní, reservar. En una olla colocar el hueso carnudo con dos dientes de ajo, y 2lt de agua. Cocinar hasta que evapore el agua y la carne tome un color dorado; mientras tanto, en otra olla haga un refrito con el aceite de achiote, la cebolla y el ajo, agregar las papas, la leche con la pasta de maní, sal, comino y pimienta. Cocinar hasta que espese revolviendo constantemente. Servir en un plato hondo con los huesos carnudos.



Pollo Picante con coco

- **10 PORCIONES**
- **181 CALORÍAS POR PORCIÓN**
- **\$1.26 COSTO POR PORCIÓN**

Ingredientes	Cantidades para 10 porciones	Unidad de medida	Precio unitario	Variación	Precio unitario Total	Costo estándar
LECHE DE COCO //	0.25	lt	4.50	0.36	4.86	1.22
Sal y pimienta //	0.008	kg	0.65	0.05	0.70	0.01
COCO // rallado	0.1	kg	2.00	0.16	2.16	0.22
CURRY // en polvo	0.008	kg	15.31	1.22	16.53	0.13
MUSLOS MR. POLLO //	3	kg	3.41	0.27	3.68	11.05
Total						\$12.62
Costo por porción						\$1.26

** Costo referencial puede variar

- **PREPARACIÓN**

Corte los muslos en dados de 2 cm. Caliente a fuego medio el aceite en una cacerola. Fría el pollo hasta que se dore. Luego mezcle en la sartén la leche de coco, el curry, la sal y la pimienta. Remueva a fuego la mezcla por un lapso mínimo de 3 minutos, sin dejar que hierva. Ponga de nuevo el pollo en la sartén con la mezcla y cocine por 5 minutos más o hasta que el pollo esté tierno. Sirva con coco rallado sobre la preparación.



Pavo al tomillo

- **10 PORCIONES**
- **94 CALORÍAS POR PORCIÓN**
- **\$1.57 COSTO POR PORCIÓN**

Ingredientes	Cantidades para 10 porciones	Unidad de medida	Precio unitario	Variación	Precio unitario Total	Costo estándar
AJO //	0.012	kg	3.00	0.24	3.24	0.04
CEBOLLA PERLA // cortada en cuadros	0.28	kg	1.20	0.10	1.30	0.36
TOMILLO //	0.02	kg	5.96	0.48	6.44	0.13
COL BLANCA // picada en tiras	0.18	kg	1.10	0.09	1.19	0.21
Sal y pimienta //	0.008	kg	0.65	0.05	0.70	0.01
VINAGRE UP //	0.03	lt	1.22	0.10	1.32	0.04
PECHUGA DESHUESADA DE PAVO UP //	3	kg	4.23	0.34	4.57	13.71
ACEITE DE GIRASOL GUSTADINA //	0.4	lt	2.70	0.22	2.92	1.17
					Total	\$15.66
					Costo por porción	\$1.57

** Costo referencial puede variar

• PREPARACIÓN

Poner sobre una bandeja para hornear una cucharada de aceite de girasol, la cebolla, los dientes de ajo, el tomillo y los filetes. Salpimentar al gusto y hornear por una hora a 22°C. Mezclar el aceite restante, el vinagre y servir sobre la col. Servir los filetes en rebanadas acompañadas de la ensalada de col.



Camarones con whisky

- **10 PORCIONES**
- **327 CALORÍAS POR PORCIÓN**
- **\$2.11 COSTO POR PORCIÓN**

Ingredientes	Cantidades para 10 porciones	Unidad de medida	Precio unitario	Variación	Precio unitario Total	Costo estándar
CEBOLLA PAITEÑA //	0.2	kg	1	0.10	1.30	0.26
PEREJIL LISO // picado	0.01	kg	1	0.07	0.97	0.01
ZANAHORIA AMARILLA // rallada	0.2	kg	0	0.01	0.12	0.02
MANTEQUILLA //	0.12	kg	1	0.10	1.30	0.16
PIMIENTA DE CAYENA //	0.0001	kg	32	2.53	34.13	0.00
WHISKY //	0.15	lt	18	1.44	19.44	2.92
VINO BLANCO //	0.15	lt	8	0.64	8.64	1.30
TOMILLO //	0.0001	kg	6	0.48	6.44	0.00
LECHE EVAPORADA //	0.25	lt	6	0.50	6.77	1.69
Sal y pimienta //	0.008	kg	1	0.05	0.70	0.01
ESTRAGÓN //	0.01	kg	4	0.30	4.06	0.04
LAUREL //	0.0001	kg	18	1.44	19.44	0.00
HUEVOS INDAVES // solo yemas	440	g	0.00091	0.0000728	0.0009828	0.43
CAMARÓN UP // pelado y desvenado	2	kg	6.60	0.53	7.13	14.26
					Total	\$21.09
					Costo por porción	\$2.11

** Costo referencial puede variar

- **PREPARACIÓN**

En una sartén ponga una un poco de mantequilla y sofreír la cebolla y la zanahoria rallada. Colocar los camarones y flambear con el whisky, añadir el vino, el perejil picado, el laurel, el tomillo, el estragón, la sal y la pimienta. Retirar los camarones. Agregar al jugo de la cocción leche evaporada, cocinar unos minutos y agregar las yemas sin dejar de batir por unos minutos más; sazonar con pimienta de cayena. Servir los camarones acompañados de la preparación de la zanahoria y de la salsa.



Postre Diana

- **10 PORCIONES**
- **98 CALORÍAS POR PORCIÓN**
- **\$0.31 COSTO POR PORCIÓN**

Ingredientes	Cantidades para 10 porciones	Unidad de medida	Precio unitario	Variación	Precio unitario Total	Costo estándar
LIMÓN SUTIL //	0.025	kg	0.730	0.058	0.788	0.020
AZÚCAR //	0.1	kg	1.000	0.080	1.080	0.108
EXTRACTO DE VAINILLA //	0.006	lt	3.800	0.304	4.104	0.025
CREMA DE LECHE //	0.25	lt	2.980	0.238	3.218	0.805
GELATINA SIN SABOR //	0.08	kg	6.000	0.480	6.480	0.518
DURAZNOS EN ALMIBAR GUSTADINA // drenados	0.42	kg	3.650	0.292	3.942	1.656
Total						\$3.13
Costo por porción						\$0.31

** Costo referencial puede variar

- **PREPARACIÓN**

Licuar la crema de leche y agregar los duraznos. En una taza de agua caliente, mezclar la gelatina sin sabor, batirla y agregar a la licuadora con toda la mezcla. Cuando estén lista, incluir la crema de leche, los duraznos y la gelatina, agregar la esencia de vainilla, el jugo de medio limón y el azúcar. Licuar los ingredientes, colocar en un molde y llevar a la refrigeradora.



Fuente: Boada, 2014

Elaborado por: Alex García

ANEXO 6

Resumen de gastos de administración y de ventas

Empleado requerido	Horas efectivas trabajadas	Sueldo	Horas extras		13ero	14to	Vacaciones	Fondos reserva	Aporte al IESS	Total erogaciones
			No	Valor						
Gerente	240	1500	0	-	125,00	28,33	62,50	125,00	182,25	2.023,08
Contador	240	800	0	-	66,67	28,33	33,33	66,67	97,20	1.092,20
Asistente contable	240	450	0	-	37,50	28,33	18,75	37,50	54,68	626,76
Secretaria	240	400	0	-	33,33	28,33	16,67	33,33	48,60	560,27
Mensajero	240	340	0	-	28,33	28,33	14,17	28,33	41,31	480,48
Gerente de ventas	240	900	0	-	75,00	28,33	37,50	75,00	109,35	1.225,18
Asistente de ventas	240	450	0	-	37,50	28,33	18,75	37,50	54,68	626,76
										-
Total	1.680,00	4.840,00	-	-	403,33	198,33	201,67	403,33	588,06	6.634,73

Descripción	Administración	Ventas
Gasto sueldo administrativo	\$ 4.782,78	
Gasto sueldo ventas		\$ 1.851,94
Arriendo de oficina	\$ 500,00	\$ 500,00
Servicios básicos	\$ 100,00	\$ 100,00
Suministros de oficina	\$ 75,00	\$ 75,00
Suministros de limpieza	\$ 50,00	\$ 50,00
Publicidad		\$ 3.000,00
Seguros	\$ 600,00	\$ 200,00
Impuestos	\$ 500,00	
Monitoreo	\$ 400,00	
Depreciaciones de equipos	\$ 155,55	

Gasto total administrativo	\$ 7.163,34
Gasto total de ventas	\$ 5.776,94

Fuente: Catering Gourmet Santa Fe

Elaborado por: Alex García

ANEXO 7

Investigación de campo



